

# POLYFLOC

## CHIARIFICANTE-STABILIZZANTE COMPLETO

### INTRODUZIONE

L'evoluzione dell'industria enologica, volta al miglioramento qualitativo dei vini e alla razionalizzazione dei tempi e sistemi produttivi, richiede all'industria alimentare la ricerca di nuovi trattamenti sempre più efficaci e specifici. Dall'esperienza ormai consolidata su STABILART (coadiuvanti di filtrazione a base di PVPP), ART ENOLOGY srl ha realizzato ora, un nuovo chiarificante sempre a base di polivinilpolipirrolidone ammesso dalla legge come prodotto di chiarifica (gennaio 91).

### CARATTERISTICHE SPECIFICHE

Questo nuovo prodotto battezzato con il nome di POLYFLOC è un chiarificante-stabilizzante complesso altamente selettivo nei confronti di polifenoli e proteine responsabili di casse, maderizzazioni, intorbidamenti e alterazioni di colore, sapore e gusto.

La particolare composizione è studiata appositamente per ottenere i migliori risultati evitando sprechi di tempo e sovradosaggi inutili.

Per questo POLYFLOC è costituito da:

- MINERAL S.P. , la nostra bentonite polvere concentrata attiva con le sue già note caratteristiche di adsorbenza, di deproteinizzazione ed eliminazione di enzimi ossidasici;
- CASEINATO DI POTASSIO ISTANTANEO, con azione di riduzione del ferro dei polifenoli in generale e leggero effetto decolorante e deodorante;
- SILICE AMORFA ATTIVA forte deproteinizzante con elevata velocità di sedimentazione;
- POLIVINILPOLIPIRROLIDONE, le cui caratteristiche si sono dimostrate di elevata selettività. Questo polimero inerte infatti, è un prodotto di notevole efficacia nei confronti dei fenoli tannici (responsabili dell'astringenza nei vini) e in particolar modo delle catechine e dei leucoantociani responsabili del fenomeno di imbrunimento dovuto a polifenolossidasi e maderizzazione.

Da prove di laboratorio inoltre, risulta che il PVPP ha una velocità di flocculazione 5 volte superiore a qualsiasi altro chiarificante di natura proteica.

POLYFLOC, quindi, da prove svolte sia in laboratorio che in cantina risulta un chiarificante completo di ottima qualità e selettività. Il prodotto è conforme alle vigenti normative nazionali e comunitarie per l'utilizzo del settore alimentare-enologico.

segue



# POLYFLOC

segue

## CHIARIFICANTE-STABILIZZANTE COMPLETO

### UTILIZZO

**POLYFLOC può essere usato su mosti e su vini.**

**In fermentazione infatti, in combinazione con i lieviti selezionati risulta un ottimo bioregolatore grazie alla elevata superficie specifica dei suoi composti.**

**Sui vini, adoperato come un normale chiarificante comporta l'abbattimento di polifenoli, proteine e tannino rendendoli così più morbidi e più sicuri nei confronti delle casse.**

**Ottimi risultati inoltre, si ottengono sui vini leggermente ossidati, con conseguente ritorno alle condizioni iniziali di colore e sapore.**

### MODALITA' D'UTILIZZO

**Sciogliere POLYFLOC in acqua fredda in rapporto di 1:20 ed aggiungere alla massa lentamente in rimontaggio.**

**Migliori risultati si possono ottenere con più rimontaggi nel periodo di chiarifica.**

### DOSI CONSIGLIATE

**60 - 100 gr/hl**

### COMPOSIZIONE

**Mineral S.P.  
caseinato di potassio istantaneo  
silice amorfa attiva  
polivinilpolipirrolidone**

### IMBALLI

**Fusto kg. 20**

**Sacchetto kg. 1**

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**