

## POLYMUST® ROSE

Kompleksni „alergen free“ preparat na bazi biljnog proteina iz krompira i PVPP-a

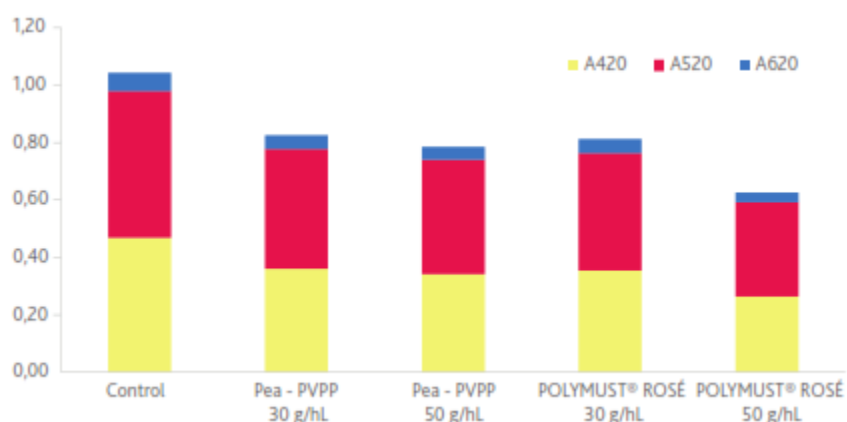
### SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKA PRIMENA:

POLYMUST® ROSE je kombinacija proteina iz krompira, posebno odabranog zbog svoje visoke reaktivnosti prema fenolnim jedinjenjima i PVPP-a za sprečavanje i kontrolu oksidacija roze šira tokom vrenja. POLYMUST® ROSE umanjuje sadržaj fenolnih jedinjenja i time smanjuje količinu oksidovanih polifenola koji mogu narušiti boju vina.

### EKSPERIMENTALNI REZULTATI

	L*	a*	b*	IPT	Phenol acids
POLYMUST® ROSÉ	88.24	9.41	4.15	8.1	5..
Product A	82.04	10.07	5.26	8.9	5.4
Product B	84.64	9.14	4.07	8.5	5.3

Tabela 1. Proba u fermentaciji na rozeu od Širaza 2015. Alkohol 12%, pH 3,71, ukupne kiseline 5,85 (vinska). POLYMUST® ROSE 100 g/hl. Proizvod A na bazi kazeina 120 g/hl. Proizvod B na bazi aktivnog uglja 100 g/hl. POLYMUST® ROSE daje veliki sjaj u vinima (L\*) i ima dobar uticaj na umanjeње žučkastih tonova (b\*)



Dijagram 2: proba statičkog bistrenja na 7°C pre alkoholne fermentacije uz merenje intenziteta boje. Šira Kaberne Sovinjona 2015, alkohol 12%, pH 3,30, Ukupne kiseline 4,17 g/l.

### FIZIČKE OSOBINE:

Izgled: prah bež boje

#### HEMIJSKA ANALIZA

Vlažnost.....<7,5%

Pepeo.....< 3.5%

Arsen.....<3 ppm

Gvožđe.....<150 ppm

Olovo.....<3,5 ppm

Živa.....<1 ppm

Kadmijum.....< 1 ppm

Teški metali.....<23 ppm

#### NAČIN UPOTREBE

Enološki uslovi:

- Najbolje je koristiti ga pre ili tokom vrenja
- Doza 30-120 g/hl, max 130 g/hl

Razmutiti POLYMUST® ROSE u 10 puta većoj količini vode. POLYMUST® ROSE treba upotrebiti istog dana kada se pripremi.

Pakovanje: 1 kg