



## Polymix®

POLYMIX® é uma fórmula específica, para o tratamento preventivo ou curativo da oxidação dos mostos e dos vinhos. POLYMIX® aperfeiçoa a cor e da degustação dos vinhos brancos e rosés.

DATA:	07/07/2021
REVISÃO:	GD/07-07-2021



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

FORMULAÇÃO: mistura de Polivinilpolipirrolidona (PVPP-E1202) e caseinato de potássio (produto à base de leite) em suporte de celulose. Contém sulfitos (E224:2%)

VANTAGENS ENOLÓGICAS: a formulação "PVPP - Caseinato de potássio", específica de POLYMIX®, resulta numa ação mais suave e mais completa, sobre os compostos fenólicos, que aportam sabores herbáceos e cuja oxidação causa um desvio organolético.

Graças à sinergia de ação dos seus componentes, POLYMIX® evita todos os efeitos negativos, resultantes do uso de produtos tradicionais (caseína solúvel, ...) usados isoladamente e em doses geralmente mais altas. POLYMIX® é utilizado como tratamento preventivo ou curativo da oxidação e do amarelecimento. A sua eficácia torna-o ideal no caso de vindimas mecanizadas, alteradas, pouco maduras, com pH elevado, ou para o tratamento dos mostos ou dos vinhos de prensa.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: (validação da dose através de ensaio de colagem)

- Tratamento preventivo: 10 a 20 g/hl;
- Tratamento curativo: até 100 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver POLYMIX® em 10 vezes o seu peso de água, remexendo, para obter uma solução homogénea. Aguardar 2 a 3 horas, antes de incorporar pouco a pouco, a solução no mosto ou no vinho, assegurando uma distribuição homogénea.



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó branco
QUÍMICAS	
Matéria protéica	≥54%
Perda na secagem	≤9,6%
Azoto total	≥7%

LIMITES	
Ferro	<154 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Zinco	<5 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg



DICIO



## Polymix®

### NAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg). Saco de 10 kg.

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar de imediato, após abertura.



### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém LEITE e produtos derivados (incluindo lactose); contém SO<sub>2</sub> (1%);

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*