

Polymix® Natur´

Fórmula específica sem caseína, POLYMIX® NATUR´, melhora a cor e o aroma dos vinhos brancos e rosés. Utilizado em vinhos tintos, POLYMIX® NATUR´ elimina o caráter vegetal, adstringência e confere redondez.

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



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



FORMULAÇÃO: Bentonite cálcica, Polivinilpirrolidona (PVPP-E1202), e leveduras inativadas específicas.
VANTAGENS ENOLÓGICAS: Formulação específica, sem alergénios, destinada ao tratamento dos mostos, provenientes de vindima alteradas, mostos de prensa ou vinhos oxidados, POLYMIX® NATUR´, melhora a cor e o aroma dos vinhos. Tratamento preventivo ou curativo da oxidação e do amarelecimento dos vinhos, por ação dos compostos fenólicos.
 POLYMIX® NATUR´ é um agente de clarificação, que forma um volume de borras fraco, (boa compactação das borras).



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA

- Preventivo: 15 a 30 g/hl; Curativo: até 100 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver POLYMIX® NATUR, em 10 vezes o seu peso em água, remexendo para obter uma solução homogénea. Deixar repousar 2 a 3 horas, antes de incorporar pouco a pouco, a solução, no mosto ou vinho, assegurando uma distribuição homogénea. Para a utilização de POLYMIX® NATUR´, durante a fermentação alcoólica, o mosto é colado, depois da clarificação enzimática e a trasfega, realiza-se após a FA.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Pó Branco
QUÍMICAS	
Humidade	<11%
Azoto total	≥7%
LIMITES	
Ferro	<300 mg/kg
Arsénio	<3 mg/kg
Chumbo	<5 mg/kg
Mercúrio	< 4 mg/kg
Zinco	<5 mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes	<25 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausência /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência/g
Salmonelas	Ausência /25 g
Leveduras	<25 UFC/g
Bactérias lácticas	<2,5.10 ² UFC/g
Bactérias acéticas	<2,5.10 ² UFC/g
Bolores	<2,5.10 ² UFC/g

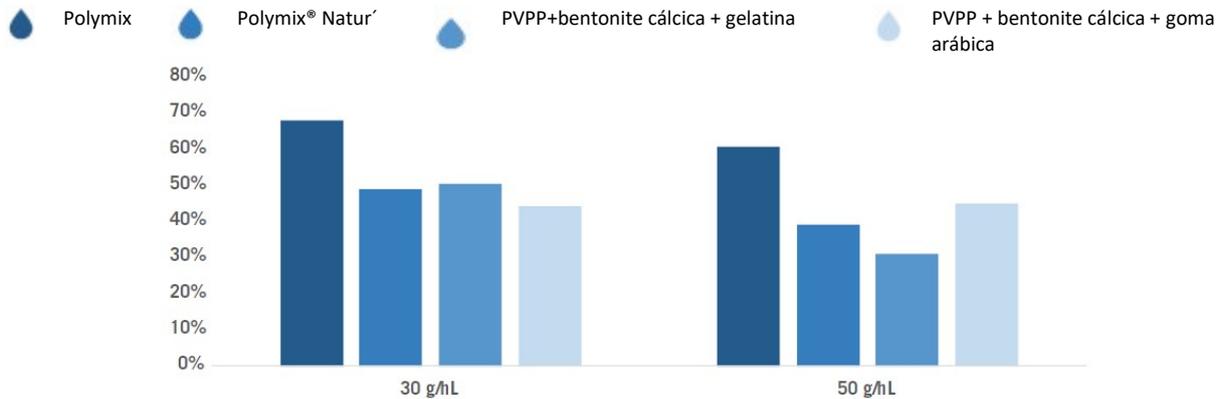
Polymix® Natur´



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

1 - CLARIFICAÇÃO DE VINHO BRANCO: TURBIDEZ

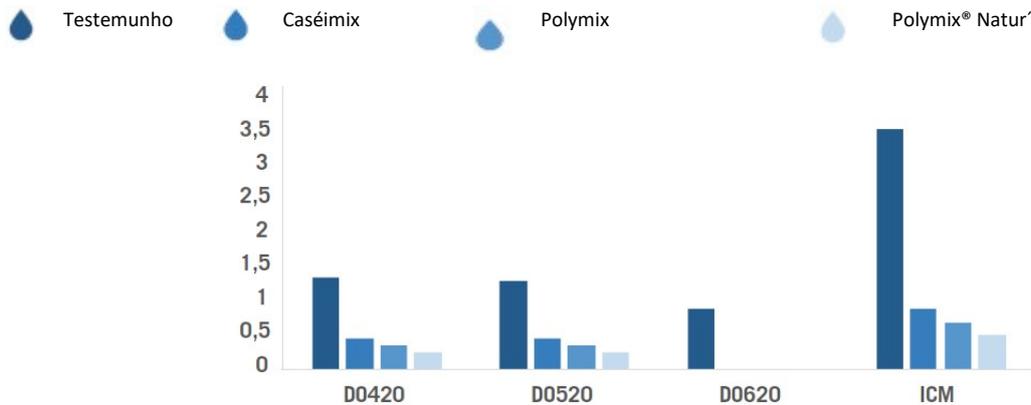
Tratamento a 30 g/hl e 50 g/hl
Referência testemunho = 100%



RESULTADO:

POLYMIK® NATUR´ permite clarificar os mostos e vinhos. O volume de borras formada pela colagem com POLYMIK® NATUR´ é o mais fraco. De facto, POLYMIK® NATUR´, permite compactar as borras.

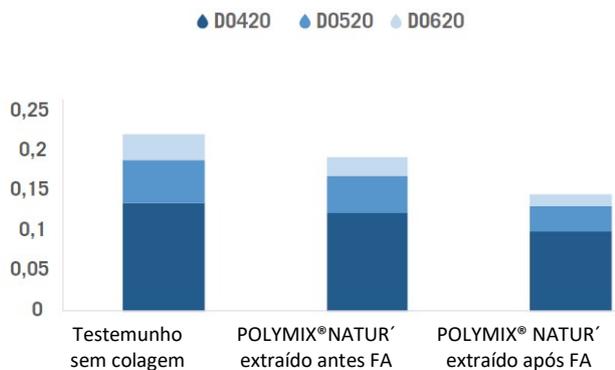
2 – TRATAMENTO DE UM MOSTO ROSÉ EM FERMENTAÇÃO



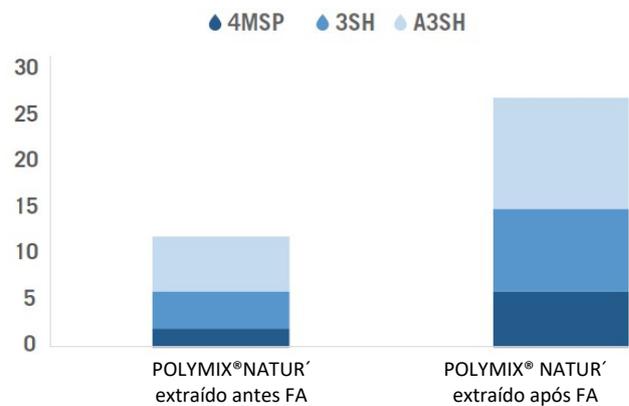
RESULTADO:

Tratamento dos caracteres oxidativos dos vinhos brancos e rosés atuando sobre os compostos fenólicos.

3 - INFLUÊNCIA DAS COLAGENS SOBRE OS D0420, D0520 E D0620



4 – TIÓIS VOLÁTEIS / LIMIARES DE PERCEÇÃO



FT. 03BN03L45/ 03BN03L47/08/0224

Polymix® Natur´



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 1 kg (caixa de 10 kg); saco de 5 kg.

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



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

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

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor