



Fiche technique

# CLARIFIANT



## POLYCLAR™ WINE GRANULE ( ASHLAND ) PVPP

Traitement préventif et curatif pour la correction de l'oxydation.

- **Applications**

POLYCLAR V GRANULE améliore la stabilité des moûts et des vins et de ce fait empêche les altérations de la couleur et des caractéristiques organoleptiques des vins dans le temps.

Elle peut s'utiliser en complément de la caséine et de la bentonite mais ne les remplace jamais.

VINS BLANCS : elle est employée dans le traitement de la madérisation et du brunissement des vins blancs puisque ses composés phénoliques améliorent la couleur (en cas d'oxydation) et permettent une meilleure dégustation.

VINS ROUGES : sur vins rouges, POLYCLAR V GRANULE altère peu la couleur des vins, réduit les tanins et les assouplit.

Les avantages de la POLYCLAR V GRANULE sont nombreux :

- Réduction de la densité optique du vin (moins jaunes)
- Réduction de l'amertume et apport de plus de fraîcheur ainsi qu'une amélioration des arômes.
- Diminution des catéchines et des leucoanthocyanes qui génèrent le brunissement des vins ainsi que la combinaison du SO<sub>2</sub> libre.

- **Mode d'emploi**

POLYCLAR V GRANULE peut s'incorporer directement dans la cuve. Une réhydratation dans 4 fois son poids en eau améliorera significativement son efficacité. S'assurer d'une bonne homogénéisation.

- **Doses d'emploi**

La dose d'utilisation peut varier de quelques grammes selon les effets recherchés. Il est donc préférable de procéder à des essais en laboratoire et de programmer des dégustations afin d'affiner la dose.

En pratique, les doses varient entre 2 et 30 g /hl. Sur des moûts ou des vins très oxydés les doses peuvent être supérieure.

- **Conditionnement**

Fût de 20 kg

- **Conservation**

A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais < 15°C et sec, exempt d'odeurs.

- **Législation**

La limite autorisée par la réglementation CE est de 80 g/hl.

Conforme au Codex Œnologique International

Pour usage Œnologique

Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68  
Fax : 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechnologie@orange.fr](mailto:biotechnologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)