



Fiche technique

# CLARIFIANT



## POLYBENTGEL

A base de pvpp, bentonite et gélatine

### ➤ Applications

La PVPP présente dans POLYBENTGEL agit contre les polyphénols oxydés et oxydables des vins blancs et rosés, en évitant ainsi les effets de l'oxygène sur ces vins. Avec POLYBENTGEL on élimine le risque de brunissement, faisant des vins avec une plus grande longévité et une plus grande stabilité dans le temps. L'amélioration des propriétés organoleptiques se reflète non seulement dans la restauration de la couleur mais aussi dans la clarté et la finesse obtenues au nez, en éliminant la caractéristique de madérisation typique dans les vins oxydés. L'action conjointe de la bentonite et de la gélatine rend POLYBENTGEL un choix avantageux pour la clarification, en faisant en une seule étape la clarification et la stabilisation des vins. La bentonite permet de compacter les floccs pour obtenir des lies bien compactées. Il est toujours conseillé de réaliser un test de la stabilisation des protéines après chaque traitement pour assurer une correcte stabilité des vins.

### ➤ Mode d'emploi

Dissoudre 1 kg de POLYBENTGEL dans 10 litres d'eau froide (jamais dans moût ou vin). La dissolution est facile mais partielle (car la PVPP est insoluble). Ajouter au moût ou au vin une heure après. On doit séparer le précipité et le moût et filtrer dans le cas du vin. La préparation liquide de POLYBENTGEL doit être utilisé le même jour. On doit homogénéiser la solution chaque fois qu'on l'utilise.

### ➤ Doses d'emploi

Vins blancs et rosés: 30 – 60 g/hL.

### ➤ Conditionnement

Sac de 10 kg

### ➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

### ➤ Législation

La PVPP est autorisé à la dose maximale de 80 g/hl.

La dose maximum légale d'utilisation de POLYBENTGEL est de 400 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 : [biotechnoenologie@orange.fr](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)