



Solutions for wine making



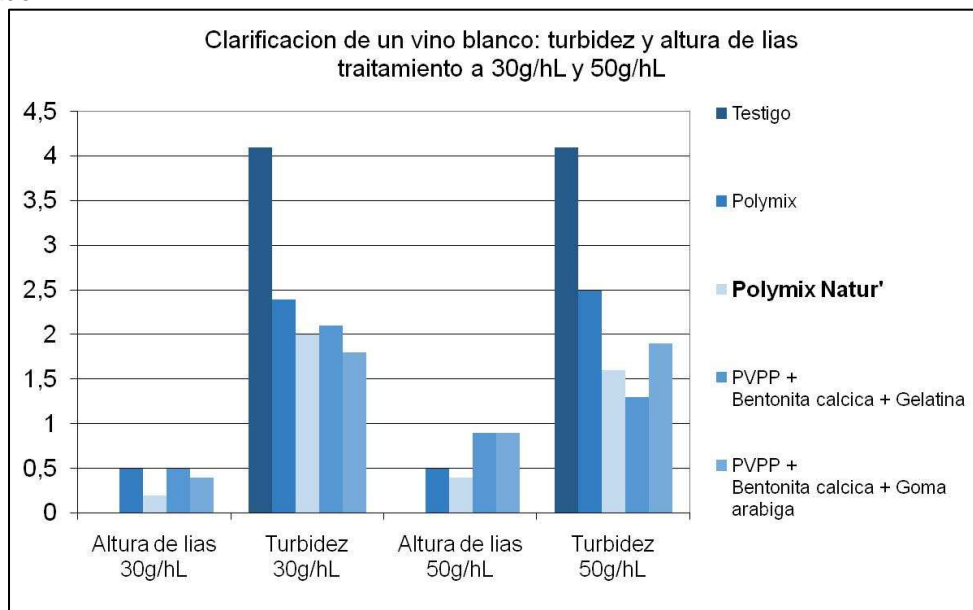
# PolymixNatur'

Asociación de Polivinilpolipirrolidone, bentonitas cálcicas y cortezas de levaduras.

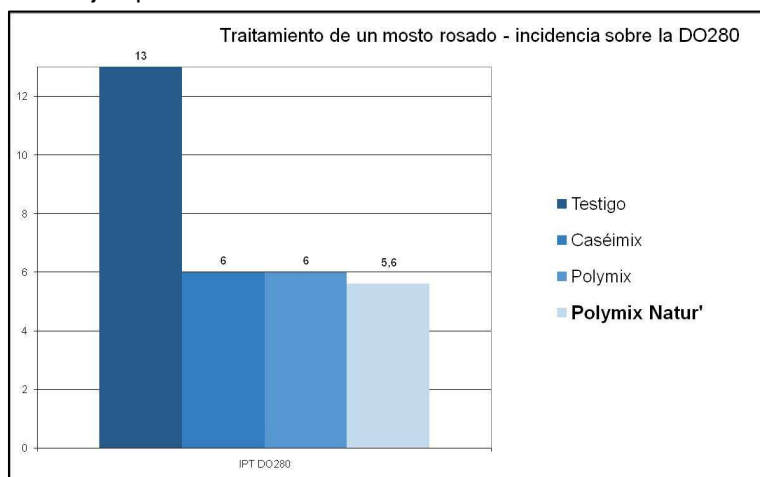
Polymix Natur' es una formulación específica sin caseína para el tratamiento preventivo o curativo de la oxidación de los mostos y de los vinos. Polymix Natur' mejora el color y la cata de los vinos blancos y rosados.

## INTERÉS ENOLÓGICO

> Agente de clarificación: Polymix Natur' permite clarificar los mostos y los vinos con un volumen de lías limitado.



> Tratamiento de las notas oxidativas de los vinos blancos y rosados por acción sobre los componentes fenólicos. Ejemplo de un tratamiento de un mosto rosado en fermentación.

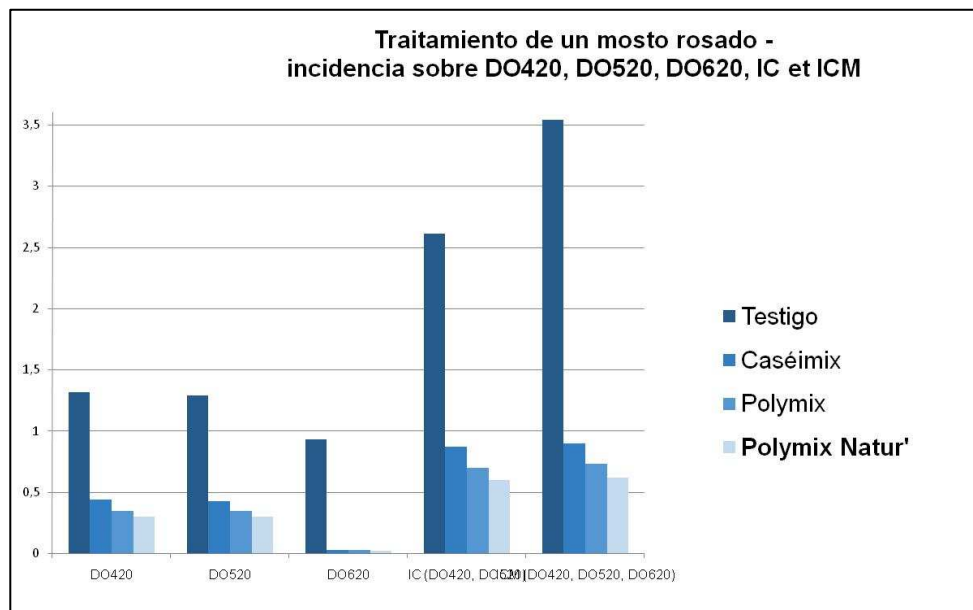




Solutions for wine making



# PolymixNatur<sup>1</sup>



- > Mejora el color y la cata de los vinos
- > Tratamiento preventivo o curativo de la oxidación y del fenómeno pinking de los vinos.
- > Tratamiento específico sin alérgenos destinado al tratamiento de los mostos procedentes de vendimias alteradas, de los mostos de prensa o de los vinos oxidados.

## DOSIS DE EMPLEO

- > Tratamiento preventivo: de 15 a 30 g/hl.
  - > Tratamiento curativo: hasta 100 g/hl.
- Dosis máxima legal en Europa: 160g/hL  
Las dosis se definirán siguiendo el consejo de su enólogo o según las pruebas de laboratorio.

## MODO DE EMPLEO

- > Disolver Polymix Natur' en 10 veces su peso de agua removiendo para obtener una solución homogénea. Esperar de 2 a 3 horas antes de incorporar poco a poco la solución en el mosto o en el vino, asegurando una repartición homogénea.

## ENVASES

- > Bolsa de 1 kg en caja de 10kg y bolsa de 10kg en caja de 10kg.

## CONSERVACIÓN

- > Consérvese al fresco, en su envase original cerrado.  
Una vez abierto utilícese rápidamente.

