

חומרים לזיכוכ וייצוב (Finishing):

• POLYMUST® PRESS

- הסבר כללי: תכשיר להצללת תירוש ויינות המשלב PVPP חלבון צמחי ובנטוניט.
- ייעוד אנולוגי: מניעת חמצון בתירוש לבן ורוזה ושיפור יין אדום בלחץ.
- אופן שימוש: יש להמיס פי 5-10 ממשקלו במים ולהוסיף לאחר הסחיטה.
- מינון 40-100: גרם לכל 100 ליטר.
- הרחבה:
 - פורמולה בלעדית המבוססת על חלבון ממקור צמחי (patatin) המופק מתפוח-אדמה . מיועד לזיכוכ וייצוב של יינות לבנים, רוזה ואדומים (musts/wines).
 - נוכחות ה patatin מקטינה את הסיכון לחימצון של היין על-ידי הסרה של תרכובות פנוליות המזוהות עם מרירות, עפיצות גבוהה והשחמה (Browning).
 - זירוז והגברת שיקוע והצללה בתהליך הייצור של יינות לבנים ורוזה (מפעולה משלימה לטיפול אנזימתי). מתאים גם לשיטת Flotation.
 - POLYMUST® PRESS KP הינו קומפלקס על בסיס חלבון צמחי, חופשי מאלרגנים ומשמש בתחליף מועדף לחומרי הצללה המסורתיים המופקים ממקורות אנימליים.