

# POLYCASE

Complexe à base de caséine soluble, de PVPP et de bentonite.

**ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET OXYDABLES  
DES MOUTS ET DES VINS BLANCS ET ROSES**

## CARACTERISTIQUES

- ◆ **POLYCASE**, par sa composition équilibrée en caséine soluble et en PVPP, est le traitement spécifique des phénomènes de madérisation progressive des vins blancs et rosés.  
Ces vins sont souvent sensibles à l'oxydation ; leur couleur évolue mal, leur fraîcheur et leur finesse gustative s'atténuent et disparaissent. Le SO<sub>2</sub> libre se combine rapidement en laissant le vin sans protection, aussi bien vis à vis de l'oxydation que des levures ou des bactéries. Après la mise en bouteilles, si le vin a reçu une addition de sorbate de potassium la dégradation de ce dernier par les bactéries entraîne la formation d'un goût de géranium.
- ◆ Les vins issus de vendange altérée (mildiou - oïdium), de vendange mécanique, de raisins ayant subi des actions mécaniques brutales et répétées au cours des phases préfermentaires (passage dans des vis ou pompes de transfert à canalisation trop étroite, émiettages nombreux au cours du pressurage, fin de pressurage) sont particulièrement exposés à ces problèmes.
- ◆ En action préventive, **POLYCASE** élimine les polyphénols oxydables astringents et amers qui sont responsables des sensations gustatives désagréables et surtout de la combinaison du SO<sub>2</sub> libre.
- ◆ En traitement curatif, l'action de **POLYCASE** est immédiate. Elle rafraîchit la couleur et affine la dégustation. Le caractère de vin « passé » disparaît. Le SO<sub>2</sub> ajouté devient stable.
- ◆ **POLYCASE** ne provoque pas de surcollage. Il peut être utilisé à des doses très élevées. La partie insoluble (PVPP) entraîne rapidement les flocons vers le bas. Le dépôt est tassé et peu volumineux.

## LEGISLATION

- ◆ La PVPP est autorisée par le règlement CE n° 1493/99 (annexe IV) à la dose maximale de 80 g/hL.
- ◆ Polycase contient de la caséine, produit issu du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Sur les moûts : en phase préfermentaire.**
  - moûts blancs en vendange mécanique.....: 20 g/hL à 60 g/hL
  - moût de presse de raisins blancs.....: 60 g/hL à 120 g/hL
  - moût de fin de pressurage en raisins entiers .....: 60 g/hL à 120 g/hL
- ◆ **En phase fermentaire :**  
de 20 g/hL à 120 g/hL suivant l'origine des moûts et de l'effet recherché.
- ◆ **Sur vins blancs et rosés en cuve :**  
de 20 g/hL à 120 g/hL (ou plus, suivant l'effet recherché.)
- ◆ **Dose maximale légale de POLYCASE :** 348 g/hL.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Une demi-heure avant l'emploi, dissoudre 1 kg de **POLYCASE** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans du moût ni dans du vin). Utiliser une hélice rapide. La dissolution est facile mais partielle (PVPP insoluble).
- ◆ Incorporer au moût ou au vin, obligatoirement à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage), sur la totalité de la cuve à traiter.  
Séparer le dépôt dès qu'il est tombé (moût).  
Filtrer (vin).  
Utiliser la préparation liquide de **POLYCASE** dans la journée de sa préparation.  
Homogénéiser la solution à chaque prélèvement.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg - Carton de 20 x 1 kg,
- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg,
- ◆ Sac de 15 kg.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.