

POLYGREEN

ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET OXYDABLES DES MOÛTS ET DES VINS BLANCS ET ROSES

PRODUIT NON ALLERGENE



CARACTERISTIQUES

- ◆ La Directive européenne 2007/68/CE du 27 novembre 2007 impose au sein de l'Union Européenne l'étiquetage des vins traités avec des colles contenant des produits allergènes. La date d'application de cette directive est le 31 mai 2009.
- ◆ Afin d'offrir une alternative sans allergène, Martin Vialatte Oenologie a mis au point **POLYGREEN**, un produit spécifique sans caséine destiné au traitement des moûts et des vins blancs et rosés contre l'oxydation.
La mise au point de **POLYGREEN** a fait l'objet depuis les vendanges 2006 de très nombreux essais, sur moûts comme sur vins, dans différents vignobles français.
- ◆ **POLYGREEN** présente une efficacité équivalente à celle des produits classiques à base de caséine tel que POLYCASE.

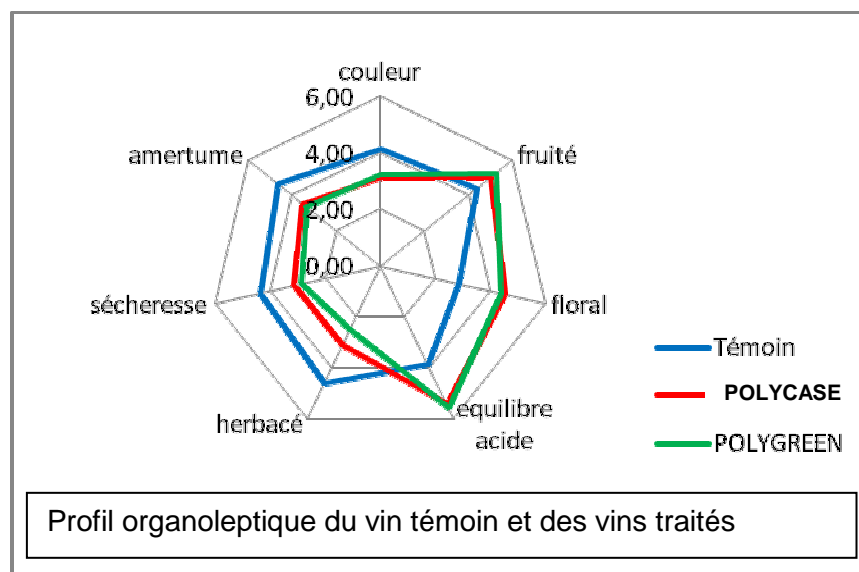


Figure 1, comparaison du profil organoleptique de plusieurs vins de base champenois dont les moûts ont été traités soit avec POLYCASE, produit de référence contenant de la caséine, soit avec **POLYGREEN**.

Le vin témoin a un profil significativement différent des deux autres vins, avec de l'amertume, de la sécheresse et des notes herbacées. En revanche, POLYCASE et **POLYGREEN** donnent des résultats organoleptiques très proches.

- ◆ **POLYGREEN**, élimine les polyphénols oxydables. Il élimine la coloration brune et les mauvais goûts liés à l'oxydation. Il agit donc efficacement en traitement préventif comme en traitement curatif.
- ◆ **POLYGREEN** diminue l'astringence excessive, il supprime l'amertume et rétablit les arômes et le fruité des moûts et des vins blancs ou rosés traités, notamment lorsqu'ils sont issus de presse.
- ◆ En traitement curatif, **POLYGREEN** améliore la couleur et affine l'expression aromatique des vins. Le caractère de vin « passé » disparaît.
- ◆ Ce traitement stabilise le SO₂ ajouté en éliminant les facteurs de combinaison.

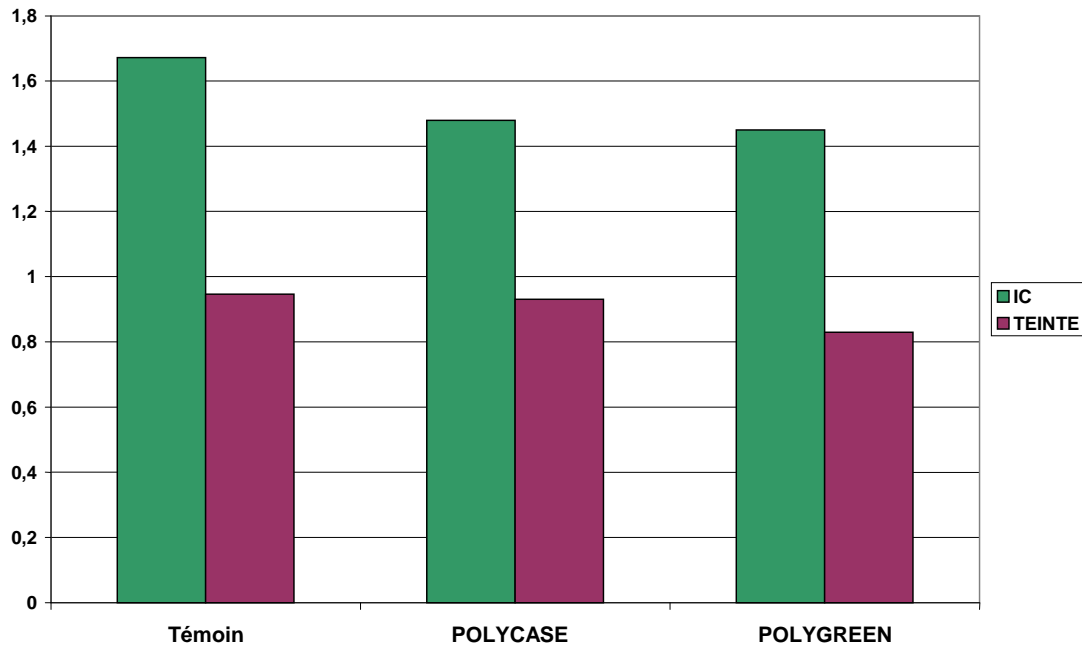


Figure n°2 : évolution de l'intensité colorante et de la teinte d'un vin rosé de Provence oxydé, millésime 2007, après différents traitements, l'un avec POLYCASE, l'autre avec **POLYGREEN**.

Le traitement à base de **POLYGREEN** gomme l'oxydation, ce qui se traduit par une intensité colorante plus basse que celle du témoin. La teinte du vin traité avec **POLYGREEN** est la plus faible, signe d'un vin plus jeune.

- ◆ **POLYGREEN** permet une clarification rapide, le dépôt est à la fois tassé et peu volumineux.

LEGISLATION

- ◆ Dose maximale autorisée par le règlement CE n° 149 3/99 : 320 g/hL (en raison de la présence de PVPP dans **POLYGREEN**)
- ◆ **POLYGREEN** ne contient pas de substance allergène, son emploi ne nécessite pas de mention particulière sur les étiquettes des vin traités

DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Sur les moûts, en phase préfermentaire.**
 - ◆ **En vins tranquilles**
 - moûts blancs en vendange mécanique: 20 g/hL à 60 g/hL
 - moûts de presse de raisins blancs: 40 g/hL à 120 g/hL
 - moûts de presse rosés...: 20 g/hL à 160 g/hL
 - vins fortement oxydés et astringents en fin de bouche : 40 g/hL à 200 g/hL
 - ◆ **En vins de base pour effervescents :**
 - Cuvée : 30 g/hL à 75 g/hL
 - Tailles : 50 g/hL à 75 g/hL
- ◆ **En phase fermentaire :**
de 20 g/hL à 120 g/hL suivant l'origine des moûts et l'effet recherché.
- ◆ **Sur vins blancs et rosés en cuve :**
de 20 g/hL à 120 g/hL (à déterminer par essais au laboratoire.)

MODE D'EMPLOI

- ◆ Une demi-heure avant l'emploi, dissoudre 1 kg de **POLYGREEN** dans 10 litres d'eau froide. Utiliser une hélice rapide. La dissolution est facile mais partielle (la PVPP est 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.
Sur moût, soutirer après sédimentation.
Sur vin, filtrer après sédimentation.
Utiliser la solution de **POLYGREEN** dans la journée de sa préparation. Homogénéiser avant chaque usage.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 1 kg - Carton de 20 x 1 kg,
- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg,
- ◆ Sac de 10 kg.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **POLYGREEN**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **POLYGREEN** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

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.