

Les Essentiels

PVPP Granulée

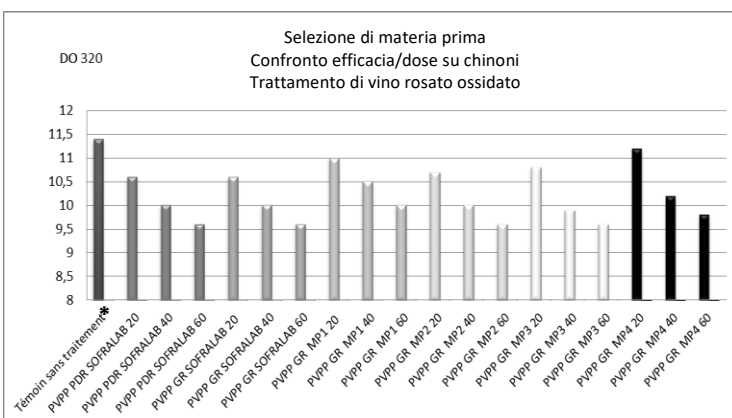
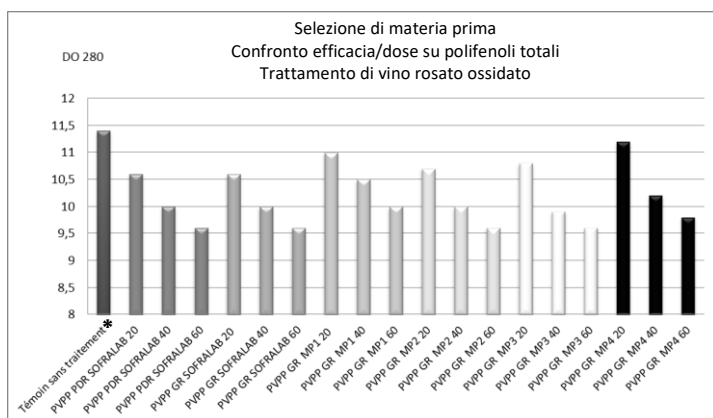
Polivinilpolipirrolidone per la prevenzione e per la correzione dell'ossidazione

CARATTERISTICHE

Il polivinilpolipirrolidone (PVPP - E1202) proviene dalla polimerizzazione del vinilpirrolidone. Il PVPP è formato da macromolecole organizzate in rete e agisce per adsorbimento. La sua forma granulata la rende meno pulverulenta e più facile d'utilizzo.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Questo polimero adsorbe in modo selettivo i polifenoli secondo un gradiente di polimerizzazione decrescente, i polifenoli del vino saranno adsorbiti in questo ordine: Composti antocianogeni → catechine → flavonoli → acidi fenolici per la formazione di legami idrogeno tra il gruppo idrossile fenolico e il legame ammidico del PVPP.



*testimone senza trattamento

APPLICAZIONI

- **PVPP GRANULÉE** migliora la stabilità dei vini eliminando i composti fenolici ossidati e ossidabili che incidono nel tempo sul colore, la limpidezza e le qualità organolettiche dei vini.
- I polifenoli del vino formano spesso complessi solubili con le proteine, spesso si nota una diminuzione della concentrazione in proteine dei vini dopo un trattamento con **PVPP GRANULÉE**.
- La sua selettività e la sua affinità la rendono complementare dei trattamenti alla caseina o alla bentonite, ma si non può sostituire da questi due prodotti.

DOSAGGIO

Da determinare con prove e degustazioni preliminari.

Le quantità possono variare da **20 ad 80 g/hl**.

Raccomandiamo per un utilizzo

- preventivo da 10 a 30 g/hl
- curativo di 30 - 80 g/hl

Limite fissato dalla regolamentazione CE: 80 g/hl

Les Essentiels

MODALITÀ D'USO

Si consiglia di utilizzare **PVPP GRANULÉE** su mosto o su vino pulito da torbidi e da microrganismi, per non "sporcare" il prodotto, riducendo così il numero di siti disponibili.

PVPP GRANULÉE si usa da solo, eventualmente dopo una filtrazione sgrassante o una chiarifica alla bentonite o alla caseina.

L'adsorbimento è migliore a temperatura fresca, al di sotto di 15°C.

PVPP GRANULÉE si incorpora direttamente nel serbatoio con un rimontaggio, dopo una messa in sospensione nell'acqua (dal 20 al 30%) o nel vino direttamente per 30 min.

Nel vino, è sufficiente una durata di contatto da 10 a 20 min, tuttavia è preferibile lasciare sedimentare per alcune ore prima di una filtrazione abbastanza fine.

PVPP GRANULÉE, assolutamente insolubile, non lascia residui nel vino.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Confezioni da 1 kg, 5 kg e 20 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.