

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	05/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hclar ® Prodotti per la chiarifica	

PVPP

Chiarificante stabilizzante per mosti e vini E1202

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto PVPP è composto da un polimero sintetico del vinil pirrolidone, insolubile in acqua e in solventi organici. La sua formulazione garantisce l'adsorbimento selettivo dei polifenoli flavanici (catechine ed epicatechine), substrati dei fenomeni di maderizzazione e di imbrunimento dei mosti e dei vini bianchi e rosati. L'utilizzo del prodotto PVPP garantisce una prevenzione delle ossidazione ed eliminazione delle rispettive conseguenze.

Il prodotto PVPP è uno stabilizzante necessario per prevenire e correggere gli le conseguenze dei fenomeni di ossidazione che si possono verificare durante la vinificazione e conservazione del vino. E' ideale per il trattamento preventivo e correttivo dei mosti, vini e spumanti. L'uso del prodotto apporta anche maggiore brillantezza, migliore fragranza, aroma e gusto, poichè rimuovendo l'eccesso di polifenoli ossidati che conferiscono ruvidezza ed astringenza, si permette l'esaltazione di migliori sensazioni organolettiche, senza conferire alcun odore o sapore estraneo.

APPLICAZIONI

L'utilizzo del prodotto PVPP è consigliato nel corso della chiarifica del mosti, durante la quale rimuove le sostanze maggiormente ossidabili e responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi. E' indicato anche nelle rifermentazioni in autoclave per favorire l'assorbimento dei polifenoli in eccesso e facilitare la presa di spuma e il *perlage*. Viene utilizzato anche come coadiuvante di filtrazione in alluvionaggio.

COMPOSIZIONE

Polivinilpirrolidone

MODALITA' DI UTILIZZO

Disperdere il prodotto PVPP in acqua fredda e aggiungere la soluzione ottenuta al vino assicurando una buona omogeneizzazione. Il prodotto PVPP può essere, comunque, aggiunto al mosto prima o durante la fermentazione; al vino in ogni fase della lavorazione, purchè prima della filtrazione. Può essere usato insieme ai comuni chiarificanti senza interferire con la loro azione. Si può anche utilizzare direttamente durante la fase di filtrazione introducendo PVPP nel dosatore del filtro.

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per il trattamento di :

- Mosti, vini bianchi, vini rosati: 10 – 20 g/hl
- Vini rossi (come detannizzante): 10 – 40 g/hl
- Vini spumanti: 15 – 25 g/hl
- Vini dolci: 15 – 50 g/hl

Si precisa che esiste una dose massimo legale di 80g/hl.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti, ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

CODICE PRODOTTO

0101AG.00110 KG 20
0101AG.00111 KG 1

NOTE

Per uso esclusivamente professionale. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.