

CLARIFICANTES

PVPP (POLIVINIL POLIPIRROLIDONA)

CLARIFICANTE CONTRA EL PARDEAMIENTO

Clarificante preventivo frente a fenómenos oxidativos en mostos y vinos blancos y rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- PVPP es un clarificante capaz de eliminar de forma selectiva compuestos fenólicos causantes del pardeamiento de los mostos y vinos.
- No modifica el perfil organoléptico del vino, aunque los vinos tratados con PVPP intensifican la frescura del vino al desaparecer las notas oxidadas.
- PVPP actúa frente a catequinas y leucoantocianos impidiendo que el vino evolucione hacia tonos oxidados y disminuyendo la fracción de sulfuroso combinado.
- En mostos y vinos blancos y rosados, PVPP elimina los compuestos responsables de la oxidación, mejorando las características organolépticas de los vinos tratados.
- En vinos que ya han sufrido procesos de oxidación, PVPP consigue reducir el oscurecimiento producido por las reacciones de oxidación.
- La aplicación de PVPP consigue un afinado en las características gustativas de los vinos tratados.

COMPOSICIÓN

Polivinil polipirrolidona

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- MOSTO
10 - 30 g/hl para tratamiento preventivo
30 - 50 g/hl para tratamiento curativo
- VINO BLANCO Y ROSADO
15 - 30 g/hl con ligera oxidación.
30 - 50 g/hl con fuerte oxidación.

- 10 - 50 g/hl en VINO TINTO.

Dosis máxima legal: 80 g/hl

- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*
- Disolver la cantidad de PVPP a utilizar en 10 veces su peso en agua. Asegurar una preparación homogénea.
- Adicionar al volumen a tratar, mediante remontado para asegurar su completa homogeneización en el vino.
- Para que el uso sea efectivo es importante mantener la dispersión homogénea sobre todo el volumen de mosto o vino a tratar.

PRESENTACIÓN

Polvo fino de color blanco.

Envase de 0,5 kg y de 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.