

PVPP (E1202)

CLARIFICANTE CONTRA EL PARDEAMIENTO

Nombre químico: homopolímero reticulado de polivinilpirrolidona

INCI/CTFA: PVP insoluble

CAS: 25249-54-1 / 9003-39-8 Fórmula: $(C_6H_9NO)_n$ Clasificación: Cumple con la clasificación FCC, EU E1202,...

Empleo: Estabilizante para vino, cerveza y otras bebidas

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, 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 20 kg.

CONSERVACIÓN

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

Producto conforme con el Código Enológico Internacional, el Reglamento (UE) 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 6 //28/01/2025

