

# POLYEX PVPP

## Polivinil polipirrolidona Prevención y corrección de la oxidación

### CARACTERÍSTICAS

La Polivinilpolipirrolidona (PVPP) es el resultado de la polimerización de la vinilpirrolidona. El producto que deriva está formado por macromoléculas organizadas en red. Actúa por adsorción.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La polivinil polipirrolidona adsorbe selectivamente los compuestos fenólicos por formación de puentes de Hidrógeno entre el grupo hidroxil fenólico y el enlace amida de la PVPP.

La adsorción selectiva tiene lugar según gradiente de polimerización decreciente:

**compuestos antocianógenos >> catequinas >> flavonoles >> ácidos fenólicos**

La capacidad de adsorción depende del número de lugares susceptibles de formar enlaces de hidrógeno, y la selectividad de adsorción de la localización de dichos lugares. La particular estructura de este polímero optimiza su rendimiento en los dos aspectos mencionados.

**POLYEX PVPP** mejora la estabilidad de los vinos eliminando los compuestos fenólicos susceptibles de oxidarse y polimerizarse, que comprometen en el tiempo el color, la limpidez y las cualidades organolépticas de los vinos.

Su selectividad y afinidad puede ser complementaria de tratamientos con caseína o bentonita, pero no puede ser reemplazada por estos dos productos.

Los compuestos fenólicos del vino forman frecuentemente complejos solubles con las proteínas, siendo frecuente constatar una disminución en valor de proteínas después de un tratamiento con **POLYEX PVPP**.

### DOSIFICACIÓN

Dosis: 20 a 80 g/hL. Se recomienda realizar ensayos previos.

Límite máximo UE 80 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Aconsejamos utilizar **POLYEX PVPP** en mostos o vino libre de impurezas y microorganismos, con el fin de obtener un mayor rendimiento de adsorción.

**POLYEX PVPP** se emplea eventualmente después de: un desfangado, una filtración desbastadora o una clarificación. No obstante puede utilizarse en cualquier momento de la vinificación antes de la filtración final.

El rendimiento de adsorción es mejor a temperatura inferior a 15°C.

Un tiempo de contacto de 10 a 20 minutos con el vino es suficiente, pero es preferible esperar a su sedimentación antes de proceder a la filtración.

005/2017-1/2

Preparar una suspensión al 30% en agua potable dejando reposar 30 minutos; remover de nuevo y añadir al depósito procurando una eficaz homogeneización.

**Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**PRESENTACIÓN**

---

Envases de 1, 5 y de 20 kg.

**CONSERVACIÓN**

---

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.  
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.  
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*