

POLYEX PVPP

Polivinilpirrolidona para a prevenção e correção da oxidação

CARACTERÍSTICAS

A Polivinilpirrolidona (PVPP) é proveniente da polimerização da vinilpirrolidona. O produto resultante formado de macromoléculas organizadas em rede. Ele atua por adsorção.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Este polímero da Polivinilpirrolidona adsorve seletivamente os polifenóis de acordo com um gradiente de polimerização decrescente, os polifenóis do vinho serão adsorvidos nesta ordem:

Compostos antocianogênicos → catequinas → flavonóis → ácidos fenólicos pela formação de pontes de hidrogênicas entre o grupo hidroxilo fenólica e a ligação amido do PVPP.

APLICAÇÕES

- **PolyEx PVPP** melhora a estabilidade do vinho através da remoção de compostos fenólicos susceptíveis a oxidar e de se polimerizar, comprometendo, assim, com o tempo, a cor, a limpidez e as qualidades organolépticas do vinho.
- Sua seletividade e sua afinidade o tornam, as vezes, complementar aos tratamentos com caseína ou com bentonite, mas ele não pode ser substituído por estes dois produtos.
- Os polifenóis do vinho formam, muitas vezes, complexos solúveis com as proteínas, constata-se frequentemente uma diminuição no teor de proteínas do vinho após o tratamento com **PolyEx PVPP**.

DOSAGEM

A ser determinado por testes e degustações preliminares. As doses podem variar de **20 à 80 g/hL**.

Limite fixado pela regulamentação CE : 80 g /hL

INSTRUÇÕES DE USO

É aconselhável utilizar **PolyEx PVPP** em mosto ou vinho sem impurezas e sem micro-organismos, de modo a não "contaminar" o produto, reduzindo, com isso, o número de aldeias disponíveis.

PolyEx PVPP aplica-se sozinho, eventualmente após uma filtração bruta ou uma colagem com bentonite ou com caseína.

A adsorção é melhor em baixas temperaturas abaixo de 15°C.

PolyEx PVPP é incorporado diretamente na cuba através da remontagem, após suspensão na água (20 a 30%) ou diretamente no vinho durante 30 min.

Um contato de 10 a 20 minutos com o vinho é o suficiente, no entanto, é melhor deixar sedimentar durante algumas horas antes de uma filtração mais afinada.

PolyEx, é totalmente insolúvel, não deixa resíduos no vinho.

005/2017-1/2

EMBALAGEM

Condicionado em 1 k, 5 kg e 20 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.