

Les Essentiels

PVPP Granulée

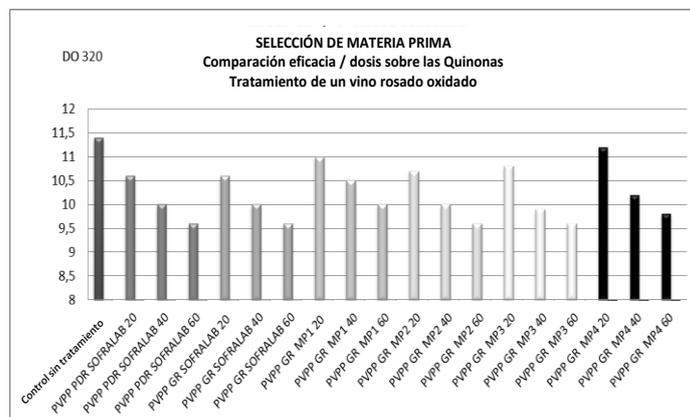
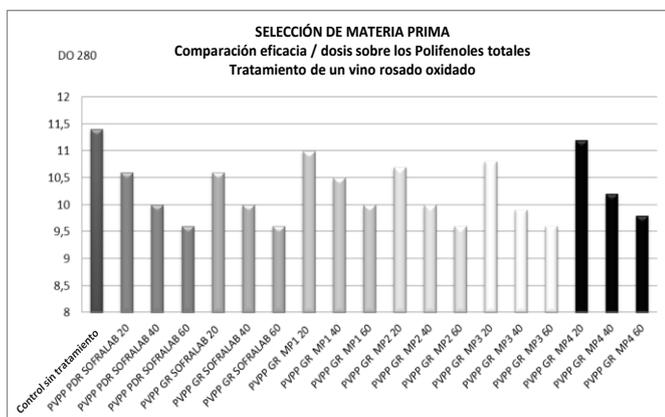
Polivinilpolipirrolidona granulada para la prevención y la corrección de la oxidación

CARACTERÍSTICAS

La polivinilpolipirrolidona (PVPP – E1202) se obtiene por polimerización de la vinilpirrolidona. La PVPP está formada por macromoléculas organizadas en red, y actúa por adsorción. Su forma granulada hace que sea menos pulverulenta y más fácil de utilizar.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Este polímero adsorbe selectivamente los polifenoles, según un gradiente de polimerización decreciente. Los polifenoles del vino son adsorbidos en este orden: compuestos antocianógenos --> catequinas --> flavonoles --> ácidos fenólicos por formación de enlaces de hidrógeno entre el grupo hidroxil fenólico y el enlace amida de la PVPP.



APLICACIONES

- **PVPP GRANULÉE** mejora la estabilidad del vino eliminando los compuestos fenólicos oxidados y oxidables que, con el tiempo, afectan el color, la limpidez y la calidad organoléptica del vino.
- Los polifenoles del vino forman frecuentemente complejos solubles con las proteínas. Es habitual constatar una disminución de la concentración de proteínas en el vino tras un tratamiento con **PVPP GRANULÉE**.
- Su selectividad y su afinidad hacen de este producto un complemento ideal de los tratamientos con caseína o bentonita, pero no puede ser sustituido por estos dos productos.

DOSIS

A determinar mediante ensayos y degustaciones previas.

Las dosis pueden variar de **20 a 80 g/hL**.

Nuestra recomendación es:

- uso preventivo: 10 a 30 g/hL
- uso curativo: 30 a 80 g/hL

Límite fijado por la reglamentación CE: 80 g/hL

Les Essentiels

MODO DE EMPLEO

Se recomienda que el mosto o vino donde va a utilizarse **PVPP GRANULÉE** haya sido desprovisto previamente de impurezas y microorganismos, para no "ensuciar" así el producto reduciendo el número de sitios adsorbentes disponibles.

PVPP GRANULÉE se utiliza solo. Eventualmente puede usarse tras una filtración grosera o una clarificación con bentonita o caseína.

La adsorción es mayor a temperaturas frescas, por debajo de 15 °C.

PVPP GRANULÉE se añade directamente al depósito, en el transcurso de un remontado, tras su puesta en suspensión en agua (20 a 30 %) o vino directamente durante 30 minutos.

Un tiempo de contacto de 10 a 20 minutos con el vino es suficiente, aunque es preferible dejar sedimentar durante unas horas antes de proceder a una filtración bastante fina.

PVPP GRANULÉE es totalmente insoluble, por lo que no deja residuos en el vino.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg – Sacos de 5 kg y 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.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida en 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.