



# LES ESSENTIELS

## PVPP

---

### Polyvinylpolypyrrolidon zur Verhinderung und Korrektur von Oxidation

#### MERKMALE

---

Polyvinylpolypyrrolidon (**PVPP**) entsteht durch die Polymerisation von Vinylpyrrolidon. Das daraus entstehende Produkt besteht aus Makromolekülen, die in einem Netzwerk organisiert sind. Es wirkt durch Adsorption.

#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

Dieses Polymer des Polyvinylpyrrolidons adsorbiert selektiv Polyphenole gemäß einem abnehmenden Polymerisationsgradienten. Die Polyphenole des Weins werden in dieser Reihenfolge adsorbiert:

Anthocyanogene Verbindungen --> Catechine --> Flavonole --> Phenolsäuren durch die Bildung von Wasserstoffbrückenbindungen zwischen der phenolischen Hydroxylgruppe und der Amidbindung des PVPP.

#### ANWENDUNGSBEREICHE

---

- PVPP verbessert die Weinstabilität, indem es oxidierbare und polymerisierbare Phenolverbindungen entfernt, die im Laufe der Zeit die Farbe, Klarheit und organoleptischen Eigenschaften des Weins beeinträchtigen.
- Aufgrund seiner Selektivität und Affinität ergänzt es manchmal die Behandlung mit Kasein oder Bentonit, kann aber nicht durch diese beiden Produkte ersetzt werden.
- Polyphenole im Wein bilden oft lösliche Komplexe mit Proteinen, so dass der Proteingehalt des Weins nach einer PVPP-Behandlung häufig sinkt.

#### DOSAGE

---

Die erforderliche Menge **PVPP** ist in Vorversuchen mit gekoppelter Verkostung zu bestimmen. Die Mengen können zwischen 20 - 80 g/hL variieren. Die gesetzlich zugelassene Obergrenze liegt bei 80 g/hL.

#### ANWENDUNG

---

Wir empfehlen die Anwendung von **PVPP** bei vorgeklärten Mosten oder blanken, biologisch unbelasteten Weinen, um die effektivste Wirkung des Produktes zu erzielen.

**PVPP** braucht keinen Reaktionspartner, d.h. es kommt allein zum Einsatz, eventuell nach einer Vorfiltration oder einer Bentonit oder Kaseinschönung. Die adsorptive Wirkung von **PVPP** ist am besten bei Temperaturen unter 15°C.

**PVPP** wird vor Anwendung in Wasser oder Wein aufgerührt (Konz: 20 -30 %) und nach 30 Min. Quellzeit dem zu behandelnden Wein, unter ständigem Rühren, zugegeben.

Nach einer Kontaktzeit von 10 - 20 Min. ist die Reaktion von **PVPP** bereits abgeschlossen.

Trotzdem empfehlen wir, **PVPP** vor Beginn der Feinfiltration, einige Stunden absetzen zu lassen.

#### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

269/2022 – 1/2



# LES ESSENTIELS

## VERPACKUNG

---

1 kg, 5 kg und 25 kg.

## LAGERUNG

---

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.*