



# LES ESSENTIELS

## PVPP

**Polyvinyl polypyrrolidone pour la prévention et la correction de l'oxydation**

### CARACTERISTIQUES

La Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP) est issue de la polymérisation de la vinylpyrrolidone. Le produit qui en découle est formé de macromolécules organisées en réseau. Il agit par adsorption.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Ce polymère de la Polyvinylpyrrolidone adsorbe sélectivement les polyphénols selon un gradient de polymérisation décroissant, les polyphénols du vin seront adsorbés dans cet ordre :

Composés anthocyanogènes --> catéchines --> flavonols --> acides phénoliques par formation de liaisons hydrogènes entre le groupe hydroxyl phénolique et la liaison amide de la PVPP.

### APPLICATIONS

- **PVPP** améliore la stabilité des vins en éliminant les composés phénoliques susceptibles de s'oxyder et de se polymériser qui compromettent dans le temps la couleur, la limpidité et les qualités organoleptiques des vins.
- Sa sélectivité et son affinité la rendent quelquefois complémentaire des traitements à la caséine ou à la bentonite, mais elle ne peut être remplacé par ces deux produits.
- Les polyphénols du vin forment souvent des complexes solubles avec les protéines, il est fréquent de constater une diminution de la teneur en protéines des vins après un traitement à la **PVPP**.

### DOSE D'EMPLOI

A déterminer par des essais et des dégustations préalables.

Les doses peuvent varier de **20 à 80 g/hl**.

**Limite fixée par la réglementation CE : 80 g /hl**

### MODE D'EMPLOI

Il est conseillé d'utiliser **PVPP** sur moût ou sur vin débarrassé d'impuretés et de microorganismes, afin de ne pas "salir" le produit, réduisant ainsi le nombre de sites disponibles.

**PVPP** s'emploie seule, éventuellement après une filtration dégrossissante ou un collage à la bentonite ou à la caséine.

005/2017-1/2



# LES ESSENTIELS

L'adsorption est meilleure à des températures fraîches en dessous de 15°C.

**PVPP** s'incorpore directement dans la cuve par remontage, après une mise en suspension dans l'eau (20 à 30%) ou le vin directement pendant 30 mn.

Un contact de 10 à 20 mn avec le vin est suffisant, cependant il est préférable de laisser sédimenter pendant quelques heures avant une filtration assez serrée.

**PVPP**, totalement insoluble, ne laisse pas de résidus dans le vin.

## CONDITIONNEMENT

---

Conditionnée en 1 k, 5 kg et 20 kg.

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*