

# PVI-PVP

PRODOTTO A BASE DI POLIVINILIMIDAZOLO E POLIVINILPIRROLIDONE.

Conforme al codice enologico internazionale. Non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni,

PVI-PVP è un copolimero di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone autorizzato dall'UE con il Reg.1576/2015. Può essere utilizzato fino ad un massimo di 50g/hl e deve necessariamente essere eliminato dal contatto con la massa vino/mosto dopo 48 h tramite opportuna filtrazione.

## Applicazioni

Su mosti: per abbassare i livelli di metalli pesanti (specialmente Cu e Fe) prevenendo così i fenomeni ossidativi e le possibili casse collegate alla loro presenza.

Su Vini: per abbassare i livelli di metalli pesanti e per prevenire fenomeni ossidativi e ridurre il rischio di *pinning* su vini considerati a rischio.

## Composizione

PVI-PVP (copolimero adsorbente per uso enologico).

## Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Avorio.

## Dosaggio

10-50g/hl secondo i casi e le condizioni operative (50g/hl dosaggio massimo consentito Regolamento(CE) N. 606/2009-Regolamento(UE) N. 1576/2015, compresi i dosaggi accumulati).

## Modalità d'impiego

Disperdere in acqua (rapporto 1:20).

Dopo reidratazione ed agitazione, aggiungere in filo sottile nella massa da trattare durante il rimontaggio. Mantenere il più possibile la massa in agitazione.

PVI-PVP inizia ad agire già dopo 2 ore dall'inizio del trattamento. L'agitazione della massa da trattare favorisce il contatto prodotto/vino aumentando l'efficacia del prodotto. Tempi di trattamento più lunghi favoriscono risultati di abbattimento migliori.

Il prodotto deve essere rimosso dal contatto col vino/mosto massimo 2 gg dopo l'inizio del trattamento come da legislazione comunitaria vigente, tramite opportuna filtrazione.

Si consiglia di effettuare test preventivi di laboratorio per determinare la dose corretta di impiego, e test durante il trattamento per verificarne l'efficacia.

Il prodotto deve essere utilizzato sotto la responsabilità di un enologo e va registrato sul registro di cantina.

## Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

## Confezioni

Cod. 140305 - pacchetti da 1 kg



**Perdomini-IOC S.p.A.**  
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy  
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322  
fax uff. vendite +39-045-8780122  
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.  
Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.