

PVPP POUDRE

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Dose massima consentita: 80 g/hL

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il polivinilpirrolidone insolubile è un polimero reticolato N-vinil-2-pirrolidone conosciuto più comunemente come **PVPP POUDRE**.

Aggiunto al mosto o al vino il **PVPP POUDRE** elimina quelle sostanze fenoliche responsabili dell'imbrunimento e delle deviazioni organolettiche di alcuni vini.

Il PVPP è insolubile. Esso non è solamente in grado di fissare le sostanze responsabili dell'imbrunimento dei vini, ma anche di complessare alcune molecole che conferiscono un gusto amaro al mosto o al vino.

L'uso del **PVPP POUDRE** è raccomandato:

- come prevenzione : per i vini bianchi che sono conservati in condizioni difficili o per lungo tempo.
- come trattamento: per i vini ossidati o dal gusto amaro.

MODI D'IMPIEGO

È essenziale diluire il **PVPP POUDRE** n 10 volte il suo peso d'acqua almeno un'ora prima dell'impiego.

Introdurre il **PVPP POUDRE** nella vasca nel modo più uniforme possibile.

Mantenere il prodotto in sospensione nel mosto o nel vino per almeno 30 minuti.

Utilizzo durante la chiarifica:

Il **PVPP POUDRE** può essere aggiunto prima della chiarifica (con GELATINA POLVERE o CRISTALLINE). La sedimentazione naturale è comunque possibile.

Utilizzo durante la filtrazione:

È possibile eliminare il **PVPP POUDRE** mediante filtrazione con diatomee. Il **PVPP POUDRE** può anche essere utilizzato durante la filtrazione per alluvionaggio, aumentando le dosi dal 20 al 40 % per contrastare il minor tempo di contatto (attenzione a non superare la dose legale).

DOSI D'IMPIEGO

- da 20 a 70 g/hL Limite legale: 80g/hL.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg
- Fusti da 19,96 kg

Conservare in luogo asciutto e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.