

CLARIFICANTES



PVPP

**POLIVINILPOLIPIRROLIDONA
ABSORVENTE SINTÉTICO COM ELEVADA AÇÃO ESTABILIZANTE**

COMPOSIÇÃO



P.V.P.P. (Polivinilpolipirrolidona) **puríssima** com elevado poder absorvente.

CARACTERÍSTICAS



P.V.P.P. selecionada pela ENOLOGICA VASON é um produto de elevada pureza, caracterizada por uma elevada capacidade de absorção de substâncias fenólicas, sobre tudo, as de carácter tanínico e oxidado.

É caracterizada por uma absoluta inércia química, o que a torna ideal para tratamentos de mostos e vinhos. Nos tratamentos dos vinhos brancos, o P.V.P.P. permite uma diminuição da cor amarela, que provem dos polímeros oxidados das substâncias fenólicas.

No tratamento dos vinhos tintos a diminuição da cor é mínima, muito inferior àquela que se verifica com tratamentos proteicos análogos.

APLICAÇÕES



Pela sua elevada especificidade de ação do P.V.P.P. é aconselhada nos tratamentos dos vinhos de qualidade, quer para prevenir quer para curar os efeitos das oxidações sobre as substâncias fenólicas.

Encontra uma particular aplicação nas clarificações, para melhorar as características dos vinhos brancos oxidados, eliminar a tonalidade amarela da cor dos vinhos tintos e para diminuir a tanicidade dos vinhos tintos jovens.

O uso de P.V.P.P. deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

CLARIFICANTES



PVPP

**POLIVINILPOLIPIRROLIDONA
ABSORVENTE SINTÉTICO COM ELEVADA AÇÃO ESTABILIZANTE**



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o P.V.P.P. em água, seguidamente adicionar de forma homogénea ao produto a tratar; a sua ação é praticamente instantânea, por isso, pode proceder-se de imediato com tratamentos de filtração ou deixar decantar naturalmente o P.V.P.P., sendo neste caso possível usar em combinação com outros clarificantes.



DOSES

2 - 15 g/hl nos vinhos brancos.
5 - 30 g/hl nos vinhos tintos.
Doses mais elevadas para vinhos muito oxidados.
AVISO: O limite máximo previsto por lei de P.V.P.P. é de 80g/hl.



EMBALAGEM

Caixa de 20 kg.



CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com