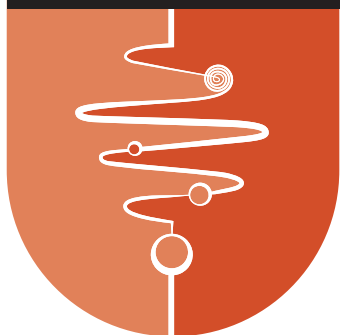




SMARTVIN® PVPP

**POLIVINILPOLIPIRROLIDONA EM PELLETS
ABSORVENTE SINTÉTICO COM ELEVADA ACÇÃO ESTABILIZANTE
PARA MOSTOS E VINHOS.**



COMPOSIÇÃO

SMARTVIN PVPP (100% Polivinilpolipirrolidona) puríssima em forma de pellets, com elevado poder absorvente.



CARACTERÍSTICAS

SMARTVIN PVPP selecionado pela ENOLOGICA VASON é um produto de elevada pureza, caracterizado por uma elevada capacidade de absorção de substâncias fenólicas, essencialmente, as de carácter tanínico e oxidado.

A conformação em pellets permite uma fácil dispersão em água limitando quase na sua totalidade a tradicional pulverulência, evitando inalações indesejáveis do operador.

Nos tratamentos dos vinhos brancos, o SMARTVIN PVPP 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.

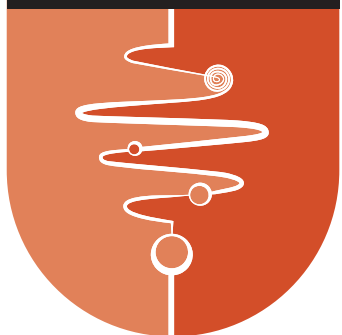


APLICAÇÕES

Pela sua elevada especificidade de ação, SMARTVIN PVPP é aconselhado nos tratamentos dos vinhos de elevada 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 tancidade dos vinhos tintos jovens. SMARTVIN PVPP pode igualmente ser aplicado no tratamento de mostos, nomeadamente no processo de flotação.

O uso de Smartvin Pvpp deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



SMARTVIN® PVPP

**POLIVINILPOLIPIRROLIDONA EM PELLETS
ABSORVENTE SINTÉTICO COM ELEVADA ACÇÃO ESTABILIZANTE
PARA MOSTOS E VINHOS.**



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o SMARTVIN PVPP em água de 1:10, 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 a SMARTVIN PVPP, sendo neste caso possível usar em combinação com outros clarificantes.



DOSES

2 - 15 g/hl em vinhos brancos e espumantes;
5 - 30 g/hl em vinhos tintos e brancos oxidados;
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
Saco de 1 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.