



P.V.P.P.

ПОЛИВИНИЛПОЛИПИРРОЛИДОН - СИНТЕТИЧЕСКИЙ АДсорбЕНТ С ВЫСОКОЙ СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ

СОСТАВ



Чистый P.V.P.P. (поливинилполипирролидон) с высокой абсорбирующей способностью.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



P.V.P.P., выбранный компанией Enologica Vason, является продуктом высшей степени чистоты, характеризующимся высокой и специфической способностью адсорбировать фенолы, особенно дубильные или более окисленные. Кроме того, он характеризуется абсолютной химической инертностью, что делает его идеальным для обработки фруктовых соков, сула и вин.

При обработке белых вин P.V.P.P. приводит к значительному уменьшению желтого цвета, обусловленного окисленными полимерами фенольных веществ. Отлично подходит для предотвращения фенольного изменения, называемого "розовением". При обработке красных вин, с другой стороны, P.V.P.P. приводит к минимальному снижению красного цвета, который, в любом случае, ниже, чем при аналогичной обработке белковыми кларификаторами.

ПРИМЕНЕНИЕ

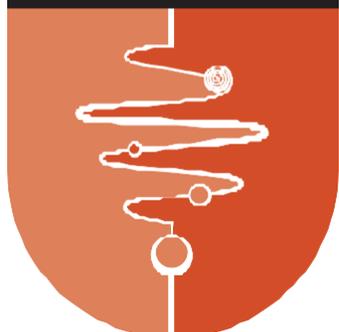


Благодаря своей высокой специфической активности P.V.P.P. рекомендуется как для предотвращения, так и для устранения последствий окисления фенольных веществ в престижных винах.

В частности, он используется при кларификации или фильтрации для улучшения характеристик окисленных белых вин, для удаления желтого тона в красных винах и для ограничения содержания танина в молодых красных винах. Прекрасно сочетается с FITOPROTEINA P благодаря их синергетической активности в отношении полифенолов.

P.V.P.P. может использоваться для обработки виноградных и фруктовых соков.

При использовании P.V.P.P. соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



P.V.P.P.

**ПОЛИВИНИЛПОЛИПИРРОЛИДОН - СИНТЕТИЧЕСКИЙ АДСОРБЕНТ
С ВЫСОКОЙ СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите P.V.P.P. в небольшом количестве воды и добавьте в обрабатываемое вино, тщательно перемешивая. Действие наступает немедленно. После этого можно сразу же приступить к фильтрации или отстаиванию, даже в сочетании с другими кларификаторами.

ДОЗИРОВКА



От 2 до 15 г/гл для белых и игристых вин;
От 5 до 30 г/гл для красных вин.

Более высокие дозы для сильно окисленных вин.

УПАКОВКА



Бочки по 20 кг.

ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно закрывайте вскрытые упаковки.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.