

ОСВЕТИТЕЛИ



SMARTVIN® PVPP

**ПОЛИВИНИЛПОЛИПИРРОЛИДОН В ГРАНУЛАХ -
СИНТЕТИЧЕСКИЙ АДсорбЕНТ С ВЫСОКИМ
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ ДЛЯ СУСЛА И ВИН**



СОСТАВ

SMARTVIN® PVPP (поливинилполипирролидон) в гранулах с высокой абсорбирующей способностью.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

PVPP, выбранный компанией Enologica Vason, является продуктом высокой чистоты, характеризующимся высокой и специфической способностью адсорбировать фенолы, особенно дубильные или более окисленные. Это также абсолютно инертное химическое соединение, особенно подходящее для обработки фруктовых соков, сусла и вин.

Специальный гранулированный состав SMARTVIN® PVPP позволяет легко диспергировать его в воде, ограничивая количество пыли во время использования, источник отходов и неприятных ингаляций со стороны оператора. При обработке белого вина SMARTVIN® PVPP приводит к значительному уменьшению желтого цвета, обусловленного окисленными полимерами фенольных веществ. Отлично подходит для предотвращения фенольного изменения, называемого "розовением".

С другой стороны, при использовании SMARTVIN® PVPP в красном вине происходит минимальное снижение красного оттенка, меньшее, чем при использовании других протеинов или кларификаторов с положительным зарядом.



ПРИМЕНЕНИЕ

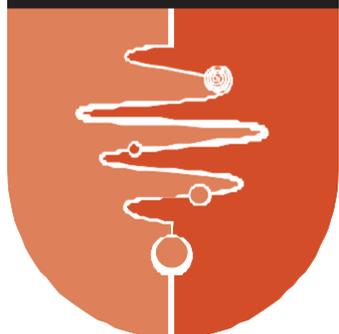
Благодаря своей высокой специфической активности SMARTVIN® PVPP рекомендуется использовать в винах высокого качества как для предотвращения, так и для восстановления последствий окисления фенольных веществ.

В частности, он используется при кларификации или во время фильтрации для улучшения качества частично окисленных белых вин; для уменьшения желтого оттенка в красных винах и снижения резких танинов в молодых красных винах. Превосходно сочетается с FITOPROTEINA P благодаря их совместной активности в отношении полифенолов.

SMARTVIN® PVPP может использоваться для обработки виноградных или фруктовых соков в процессе флотации.

При использовании SMARTVIN® PVPP соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ОСВЕТИТЕЛИ



SMARTVIN® PVPP

ПОЛИВИНИЛПОЛИПИРРОЛИДОН В ГРАНУЛАХ -
СИНТЕТИЧЕСКИЙ АДсорбЕНТ С ВЫСОКИМ
СТАБИЛИЗИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ ДЛЯ СУСЛА И ВИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите SMARTVIN® PVPP в воде в соотношении 1:10, затем добавьте его в обрабатываемый продукт, тщательно перемешивая. Действие наступает немедленно, можно сразу приступить к фильтрации или отстаиванию, используя SMARTVIN® PVPP в сочетании с другими кларификаторами.



ДОЗИРОВКА

От 2 до 15 г/гл для белых и игристых вин;
От 10 до 40 г/гл для красных и окисленных белых вин.

Более высокие дозы для сильно окисленных вин.



УПАКОВКА

Бочки по 20 кг.
Мешки по 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте с хорошей вентиляцией. Тщательно закройте открытую бочку.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.