



P.V.P.P.

**POLIVINIL POLIPIROLIDONĂ –
ADSORBENT SINTETIC CU ACȚIUNE RIDICATĂ DE STABILIZARE**



COMPOZIȚIE

P.V.P.P. (Polivinil polipirolidonă) pură cu putere mare de adsorbție



CARACTERISTICI

P.V.P.P.-ul selectat de Enologica Vason este un produs de înaltă puritate, caracterizat printr-o capacitate mare și specifică de adsorbție a fenolilor, în special a celor tanici sau mai oxidați.

În plus, se caracterizează prin inerție chimică absolută, ceea ce îl face ideal pentru tratamentul sucurilor de fructe, musturilor și vinurilor.

În tratamentul vinurilor albe P.V.P.P. conduce la o reducere considerabilă a culorii galbene dată de polimerii oxidați ai substanțelor fenolice. Excelent pentru a preveni modificarea fenolică numită "pinking".

În tratamentul vinurilor roșii, pe de altă parte, P.V.P.P. duce la o reducere minimă a culorii roșii care, în orice caz, duce la, este încă mai mică decât cea cauzată de tratamente similare cu clarificatori de proteine.



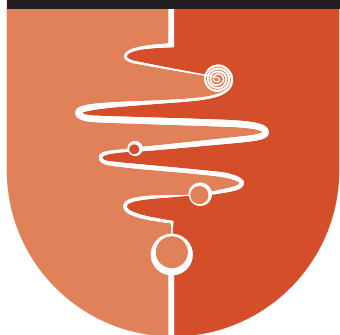
UTILIZARE

Datorită activității sale specifice ridicate, P.V.P.P. este recomandat atât pentru prevenirea, cât și pentru corectarea efectelor oxidării substanțelor fenolice în vinurile de prestigiu.

În special, este utilizat în limpezire sau filtrare pentru a îmbunătăți caracteristicile vinurilor albe oxidate; eliminarea tonului galben din vinurile roșii și limitarea conținutului de tanin din vinurile roșii tinere. Excelent în combinație cu FITOPROTEINA P datorită activității lor sinergice asupra polifenolilor.

P.V.P.P. poate fi utilizat în tratamentul sucurilor de struguri sau de fructe.

Atunci când se utilizează P.V.P.P. respectați normele legale în vigoare.



P.V.P.P.

POLIVINIL POLIPIROLIDONĂ –
ADSORBENT SINTETIC CU ACȚIUNE RIDICATĂ DE STABILIZARE



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă P.V.P.P. în apă și apoi se adaugă la vinul care trebuie tratat, amestecând cu grijă. Acțiunea este imediată. Apoi puteți continua imediat cu filtrarea sau decantarea, chiar și în combinație cu alți agenți de limpezire.



DOZARE

De la 2 la 15 g/hl pentru vinurile albe și spumante;
De la 5 la 30 g/hl pentru vinurile roșii;
Doze mai mari pentru vinuri foarte oxidate.



AMBALAJ

bidoane de 20 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți bine pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos