



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562
www.emporioenologico.com
eea@emporioenologico.com

PVPP TAB

Caratteristiche Generali

Il PVPP è uno strumento utile in enologia, di comprovata affidabilità e funzionalità; il principale problema di questo composto è la sua eccessiva polverosità, che crea disagi all'operatore, sprechi di materiale e un difficile dosaggio senza disperdere il prodotto su macchinari e pavimentazioni. Il mercato ha studiato soluzioni in forma di pellet e granulati, ma PVPP Tab è un'assoluta novità, in quanto il PVPP è incapsulato in pasticche facilmente maneggiabili e dosabili senza sprechi né problemi all'operatore.

Il PVPP -polivinilpolipirrolidone-, omopolimero del vinilpirrolidone, è uno stabilizzante ideale per prevenire o correggere gli inconvenienti dovuti ai processi ossidativi che si possono verificare nel corso della vinificazione e, soprattutto, della conservazione dei vini. Le sue proprietà nel prevenire le ossidazioni e nell'eliminarne le conseguenze sono dovute alla sua fortissima capacità di adsorbire i polifenoli flavanici, substrato fondamentale (catechine ed epocatechine) di tutti i fenomeni di maderizzazione e di imbrunimento dei vini bianchi e rosati. Inoltre, l'impiego di PVPP migliora la fragranza, l'aroma ed il gusto nel vino, perchè rimuove l'eccesso di polifenoli che conferiscono ruvidezza ed astringenza al sapore del vino, accentuando le migliori sensazioni sensoriali senza conferire alcun off-flavour.

Impiego è modalità d'uso

Il PVPP può essere aggiunto al mosto prima o durante la fermentazione, oppure al vino in ogni fase del processo di lavorazione, purchè prima dell'ultima filtrazione; può essere usato insieme ai più comuni chiarificanti senza interferire con la loro azione.

Stemperare PVPP in acqua in rapporto 1:10, lasciare riposare per 2-3 ore prima di aggiungere alla massa in fase di rimontaggio. Usare eventuali altri chiarificanti dopo mezz'ora dall'aggiunta di PVPP.

20-50 g/hl nei mosti e nei vini bianchi e rosati

10-40 g/hl come detannizzante nei vini rossi

80 g/hl dose massima legale

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 10 kg

Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Teme l'umidità.