

Il Pvpp -polivinilpolipirrolidone- prodotto in polvere di color bianco, è uno stabilizzante ideale per prevenire o correggere gli inconvenienti dovuti ai processi ossidativi che si possono verificare nel corso della vinificazione o nella conservazione dei vini, in quanto assorbe i polifenoli flavanici (catechine ed epicatechine) maggiori responsabili dell'imbrunimento e della maderizzazione dei vini, oltre a migliorare la fragranza, l'aroma e il gusto.

Dosi e modalità d'impiego:

20-50 g/hl nei mosti e vini bianchi, 10-40 g/hl nei vini rossi come detannizzante, 80 g/hl dose massima legale. Va stemperato in acqua a temperatura ambiente in rapporto 1:10, lasciar riposare 2-3 ore ed introdurre nella massa da trattare in rimontaggio. Usare eventuali altri chiarificanti 30 minuti dopo l'introduzione del Pvpp. Può essere aggiunto prima o durante la fermentazione o direttamente in vino nella fase di lavorazione, purchè prima della filtrazione. Non interferisce con l'azione degli altri chiarificanti abbinati.

Composizione e confezione:

Polivinilpolipirrolidone Pvpp 30% di attività
Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore, teme l'umidità.