

PVPP

Polivinilpirrolidone puro

CARATTERISTICHE

Di colore bianco o biancastro, igroscopico, e si presenta come polvere scorrevole dal debole odore dolciastro.

E' insolubile in acqua e in altri solventi comuni.

Il PVPP è un prodotto le cui caratteristiche si sono dimostrate di elevata selettività.

Questo polimero inerte infatti, è un prodotto di notevole efficacia nei confronti dei fenoli tannici (responsabili dell'astringenza nei vini) ed in particolar modo delle catechine e dei leucoantociani responsabili del fenomeno di imbrunimento dovuto a polifenolossidasi e aderizzazione.

Dalle prove di laboratorio inoltre, risulta che il PVPP ha una velocità di flocculazione 5 volte superiore di qualsiasi altro chiarificante di natura proteica.

APPLICAZIONI

Il PVPP può essere usato sui mosti, grazie alla sua elevata superficie specifica, sui vini, come un normale chiarificante abbattendo i polifenoli specifici, e sui vini leggermente ossidati con conseguente ritorno delle caratteristiche iniziali del vino.

DOSI E MODALITA' D'USO

6 - 20 g/hl a seconda della quantità di polifenoli contenuti nel mosto o vino.

70 g/hl come dose massima consentita.

Disperdere il prodotto in acqua preferibilmente sotto costante agitazione ed immerterlo nella massa da trattare.

COMPOSIZIONE

Polivinilpirrolidone puro.

CONFEZIONI

Sacchetti da 1 kg - Sacchi da 20 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.