

## SCHEDA TECNICA:

# **PVPP**

## **POLIVINILPOLIPIRROLIDONE PURO**

### **CARATTERISTICHE SPECIFICHE**

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 maderizzazione.

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

#### **UTILIZZO**

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. Il PVPP ha un'effetto riducente su catechine, leucoantociani e tannini. Agisce per adsorbimento colloidale.

### **MODALITA' D'UTILIZZO PER TRATTAMENTI IN VASCA**

Da recente legislazione, è possibile utilizzare il PVPP oltre che in filtrazione anche per trattamenti in vasca: Sciogliere in acqua fredda il PVPP in rapporto di 1 : 10. Tale operazione v'è eseguita almeno 20 - 30 minuti prima dell' impiego.

Aggiungere alla massa da trattare.

Mantenere la massa in movimento con rimontaggi o con l'ausilio di elettroagitatori. Questa operazione deve durare almeno mezz'ora.

Si può passare a successive operazioni enologiche: chiarifiche o filtrazioni strette.

### **MODALITA' D'UTILIZZO PER FILTRAZIONI IN ALLUVIONAGGIO**

Preparazione della soluzione come al punto 1 precedente.

Dosare insieme al prepanello in rapporto del 5-10%.

Aggiungere in alluvionaggio 5 – 15 g/Hl, sempre aggiungendo il PVPP in sospensione.

E' consigliabile l'uso di farine strette, in quanto la velocità di filtrazione è più bassa e quindi aumenta il tempo di contatto.

### **DOSI CONSIGLIATE**

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

70 g/hl come dose massima consentita

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Omopolimero reticolato di polivinilpirrolidone purificato, prodotto cataliticamente. E' solubile in acqua e in altri solventi comuni. E' di colore bianco o biancastro, igroscopico, e si presenta come polvere scorrevole dal debole odore dolciastro.

umidità	: max 5 %
ceneri	: max 0,5 %
arsenico	: max 3 ppm come As
altri metalli pesanti	: max 10 ppm come Pb
azoto totale	: tra 11 e 12,8 %
efficacia sui fenoli	: min 30 %
sostanze estraibili	: max 0,005 (come chiarificante per bevande)

## IMBALLI

Fusto con sacco interno	20 Kg
sacchetto	1 Kg

**PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE. USO LIMITATO  
TEME GLI ODORI, CONSERVARE IN LUOGO NEUTRO.**

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