

# PVPP

## CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Dosis máxima de empleo : 80 g/hL

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

La polivinilpirrolidona insoluble es un polímero reticulado de la N-vinil-2-pirrolidona, denominada comúnmente **PVPP**.

Al agregarse al mosto o al vino, la **PVPP** permite la eliminación de ciertas sustancias fenólicas responsables del pardeamiento o de las desviaciones organolépticas de determinados vinos.

La **PVPP** es insoluble. Fija las sustancias responsables del pardeamiento en los vinos y además fija ciertas moléculas que confieren amargor al mosto o al vino.

La **PVPP** se recomienda :

- Como tratamiento preventivo : en aquellos vinos blancos susceptibles de enfrentarse a condiciones de conservación difíciles o prolongadas.
- Como tratamiento curativo : en vinos oxidados o con características de amargor.

### MODO DE EMPLEO

Es importante diluir la **PVPP** en 10 veces su peso de agua, al menos una hora antes de su utilización.

Agregar la **PVPP** de la forma más homogénea posible dentro del tanque a tratar.

Mantener el producto en suspensión dentro del mosto o del vino durante al menos 30 minutos.

- Utilización durante la clarificación :

La utilización de **PVPP** puede estar seguida de una clarificación (con INOCOLLE o CRISTALLINE). No obstante, es posible la sedimentación natural.

- Utilización en la filtración :

La eliminación de **PVPP** es posible mediante la filtración por tierras.

Además es factible la utilización de **PVPP** en la filtración por tierra de diatomeas si se aumentan las dosis del 20 al 40 % teniendo en cuenta el menor tiempo de contacto (tener cuidado de no exceder el límite de la dosis legal)

### DOSIS DE EMPLEO

- Dosis habitual : de 20 a 70 g/hL

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 100g, 1 kg, 5 kg, 20 kg

Consérvese en local seco, bien ventilado, libre de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.