

## PVPP Granulée

Polivinilpolipirrolidona para a prevenção e a correção da oxidação

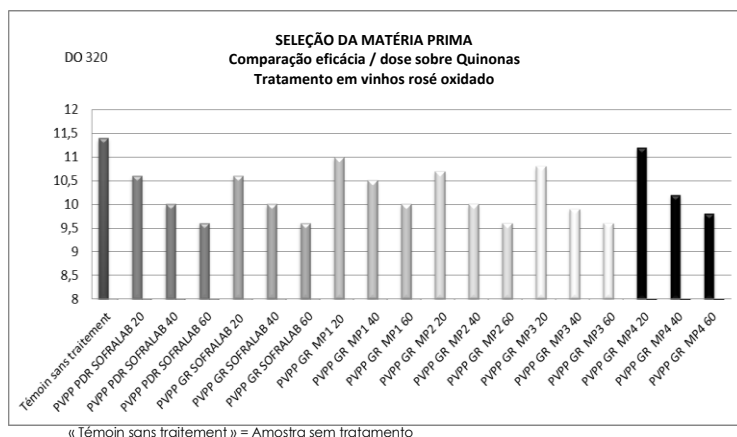
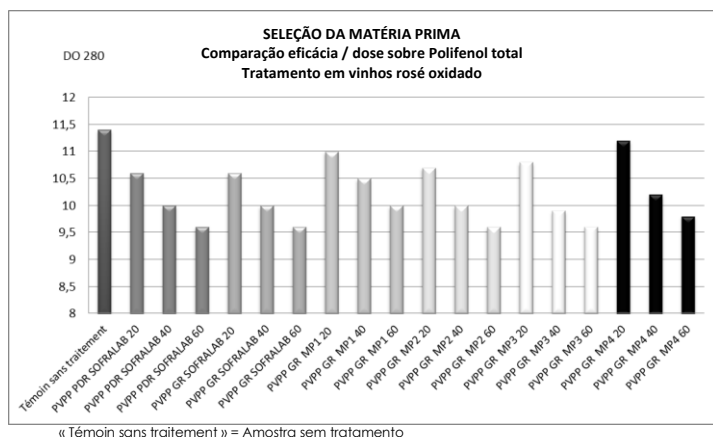
### CARACTERÍSTICAS

Polivinilpolipirrolidona (PVPP – E1202) é proveniente da polimerização da vinilpirrolidona. PVPP é formada de macromoléculas organizadas em rede e que atua por adsorção. Sua forma granulada, torna-a menos pulverulenta e mais fácil a ser utilizada.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Este polímero adsorve seletivamente os polifenóis de acordo com um gradiente de polimerização decrescente, os polifenóis do vinho serão adsorvidos nesta ordem:

Compostos antocianogénicos --> catequinas --> flavonóis --> ácidos fenólicos pela formação de pontes hidrogénicas entre o grupo hidroxilo fenólico e a ligação amido da PVPP.



### APLICAÇÕES

- **PVPP GRANULÉE** melhora a estabilidade do vinho eliminando os compostos fenólicos oxidados e oxidáveis que afetam, com o tempo, a cor, a limpidez e as qualidades organolépticas do vinho.
- Os polifenóis do vinho formam, muitas vezes, complexos solúveis com as proteínas, constata-se frequentemente uma diminuição no teor de proteínas do vinho após um tratamento com a **PVPP GRANULÉE**.
- Sua seletividade e sua afinidade, torna-a, complementar ao tratamento com a caseína ou com a bentonite, mas ela não pode ser substituída por estes dois produtos.

### DOSAGEM

A ser determinada através de testes e de degustações preliminares.

As doses podem variar de **20 a 80 g/hL**.

Recomendamos para utilização:

- preventiva de 10 a 30 g/hL
- curativa de 30 – 80 g/hL

**Limite fixado pela regulamentação CE: 80 g/hL**



# LES ESSENTIELS

## INSTRUÇÕES DE USO

---

É aconselhável utilizar **PVPP GRANULÉE**, no mosto ou vinho sem impurezas e sem micro-organismos, de modo a não "contaminar" o produto, reduzindo, assim, o número de aldeias disponíveis.

**PVPP GRANULÉE** aplica-se sozinho, eventualmente após uma filtração bruta ou uma colagem com bentonite ou com caseína.

A adsorção se realiza de forma mais eficaz em baixas temperaturas, abaixo de 15°C.

**PVPP GRANULÉE** incorpora-se diretamente na cuba através de remontagens, após a suspensão na água (20 a 30%) ou diretamente no vinho durante 30 min.

Um contato de 10 a 20 minutos com o vinho é o suficiente, no entanto, é melhor deixar sedimentar durante algumas horas antes de uma filtração mais afinada.

**PVPP GRANULÉE**, é totalmente insolúvel, não deixa resíduos no vinho.

### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

20 kg.

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*