

CX PVPP

POLIVINILPOLIPIRROLIDONE

COMPOSIZIONE

P.V.P.P. (Polivinilpolipirrolidone) purissimo.

CARATTERISTICHE

CX PVPP possiede una elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche, specialmente quelle a carattere tannico e più ossidate. Inoltre è caratterizzato dall'assoluta inerzia chimica che lo rende ideale nel trattamento di succhi di frutta, mosti e vini.

Nel trattamento dei vini bianchi il P.V.P.P. porta ad una sensibile diminuzione del colore giallo dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche. Per contro nel trattamento dei vini rossi il P.V.P.P. porta ad una diminuzione del colore rosso minima e in ogni caso inferiore a quella provocata da analoghi trattamenti con chiarificanti proteici.

IMPIEGHI

Per le sue caratteristiche il P.V.P.P. è consigliato nel trattamento di vini di pregio sia per prevenire che per curare gli effetti delle ossidazioni a carico delle sostanze fenoliche, specialmente se utilizzato in combinazione con ALLERGEN STOP PEA.

Per l'impiego di CX PVPP attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il CX PVPP in una aliquota di acqua e quindi aggiungere al prodotto da trattare omogeneizzando con cura. Essendo l'azione praticamente istantanea, si può procedere direttamente con la filtrazione o, in alternativa, lasciare che il P.V.P.P. decanti, in combinazione con altri chiarificanti.

DOSI

Utilizzare per:

- vini bianchi: 2 - 15 g/hL
- vini rossi o bianchi ossidati: 10 – 40 g/hL
- vini molto ossidati: fino a 80 g/hL

PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0.5 e 20 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021