



PACKAGING

Fusti da 20 kg.

COMPOSIZIONE

Polivinilpolipirrolidone in forma di pellets (E1202), ad elevato potere adsorbente.

Si dichiara che CX PVPP FAST:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)

PERICOLOSITÀ

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

Scheda tecnica del 19.02.2025

CARATTERISTICHE

POLIVINILPOLIPIRROLIDONE IN PELLET

Il CX PVPP FAST è un prodotto con un elevato grado di purezza, il quale si caratterizza per l'efficace e specifica capacità di adsorbire sostanze fenoliche, in particolar modo quelle a carattere tannico e maggiormente ossidate. In virtù dell'assoluta inerzia chimica, si presta al trattamento di succhi di frutta, mosti e vini.

La particolare conformazione in pellets di CX PVPP FAST ne permette una facile dispersione in acqua limitandone quasi del tutto la tradizionale polverosità, fonte di sprechi di prodotto e di sgradevoli inalazioni da parte dell'operatore.

IMPIEGHI

Per la sua alta specificità d'azione, CX PVPP FAST è consigliato nel trattamento di vini di pregio, per prevenire e/o per curare gli effetti delle ossidazioni a carico delle sostanze fenoliche. In combinazione con ALLERGEN STOP PEA si ottiene un'azione sinergica sui polifenoli.

In particolare, trova impiego nelle chiarifiche e nelle fasi di filtrazione, i cui scopi possono essere ad esempio: migliorare le caratteristiche dei vini bianchi ossidati, inducendo una sensibile diminuzione del colore giallo causato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche; eliminare la tonalità gialla del colore dei vini rossi, limitando così la tannicità di vini rossi giovani; prevenire l'alterazione fenolica denominata "pinking".

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



MODALITÀ D'USO

Disperdere il CX PVPP FAST in acqua in rapporto 1:10 e successivamente aggiungere al prodotto da trattare, omogeneizzando con cura. L'azione è pressoché istantanea, è quindi possibile procedere subito alla rimozione dal mezzo con trattamenti di filtrazione o lasciare decantare naturalmente il CX PVPP FAST anche in abbinamento con altri chiarificanti.

CONSERVAZIONE

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

DOSI

Da 2 a 15 g/hl per vini bianchi e spumanti; da 10 a 40 g/hl per vini rossi e bianchi ossidati; dosi più elevate per vini molto ossidati fino a 80 g/hl (limite di legge europeo).