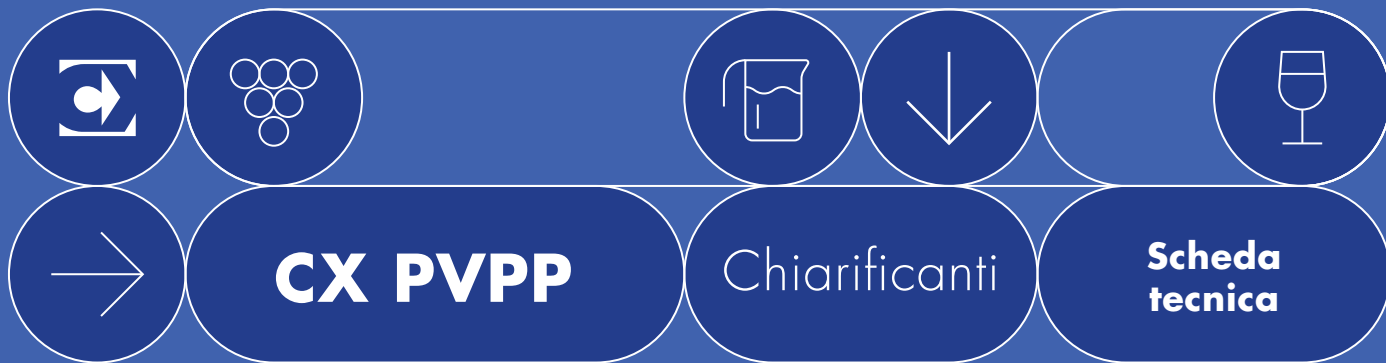




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0.5 e 20 kg.



COMPOSIZIONE

Polivinilpolipirrolidone (E1202) purissimo ad elevato potere adsorbente.

Si dichiara che CX PVPP:

- 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

CX PVPP è un prodotto con un elevato grado di purezza e di consistenza impalpabile; 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.

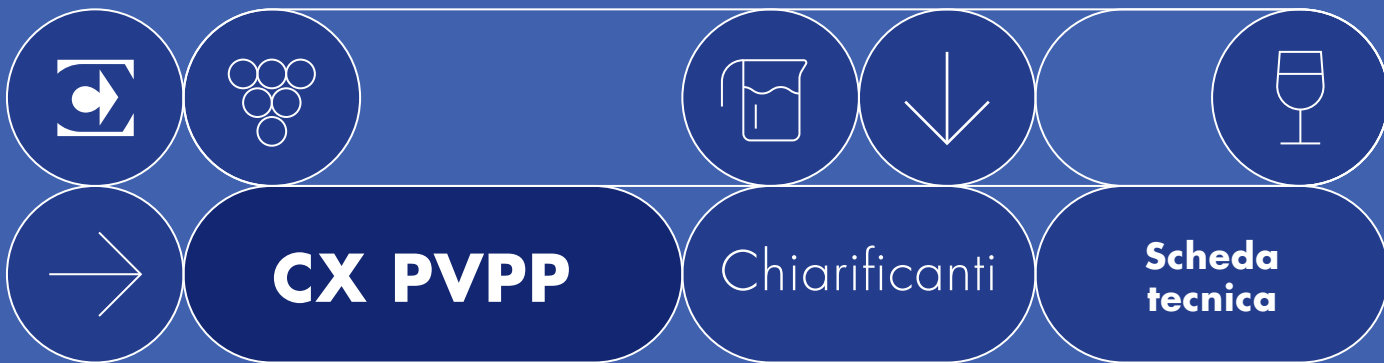
Nel trattamento dei vini bianchi il P.V.P.P. porta ad una sensibile diminuzione del colore giallo dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche. Per contro nel trattamento dei vini rossi il P.V.P.P. porta ad una diminuzione del colore rosso minima e in ogni caso inferiore a quella provocata da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

IMPIEGHI

Per le sue caratteristiche CX PVPP 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, con lo scopo di migliorare le caratteristiche dei vini bianchi ossidati, inducendo una sensibile diminuzione del colore giallo causato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche, ed eliminare la tonalità gialla del colore dei vini rossi giovani.

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 CX PVPP decanti, anche in combinazione con altri chiarificanti.

DOSI

Da 2 a 15 g/hL per vini bianchi e spumanti; da 5 a 30 g/hL per vini rossi e bianchi ossidati; dosi più elevate per vini molto ossidati fino a 80 g/hL (limite di legge europeo).

CONSERVAZIONE

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