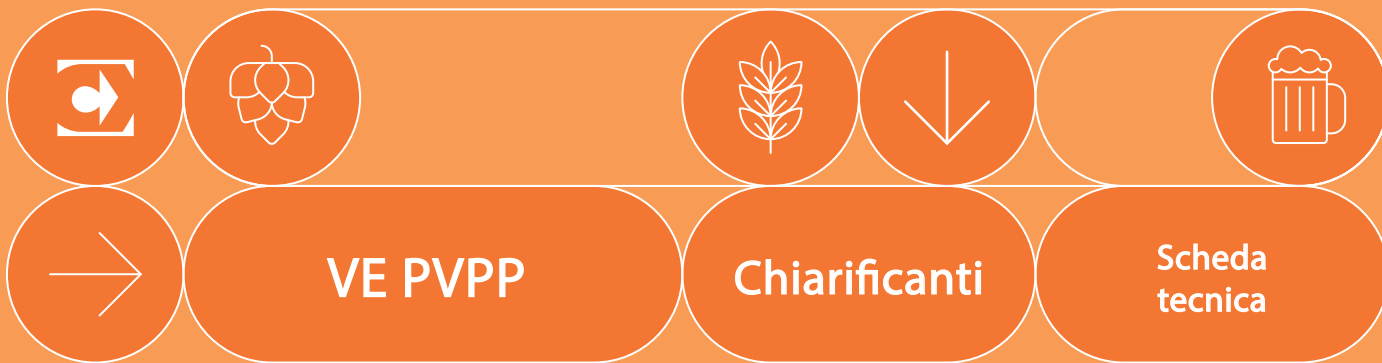




PACKAGING

Disponibile in confezioni da 0.5kg.

COMPOSIZIONE

Polivinilpolipirrolidone (E1202) purissimo ad elevato potere adsorbente.

Si dichiara che VE 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 10.07.2025

CARATTERISTICHE

POLIVINILPOLIPIRROLIDONE

CX PVPP è un prodotto con un elevato grado di purezza, polimero insolubile, altamente poroso e chimicamente inerte, specificatamente sviluppato per il trattamento della birra. Agisce efficacemente attraverso **adsorbimento selettivo dei polifenoli ossidabili e dei tannini** a medio-alto peso molecolare, principali responsabili dell'instabilità colloidale e dei fenomeni di hazing (opalescenza a freddo).

IMPIEGHI

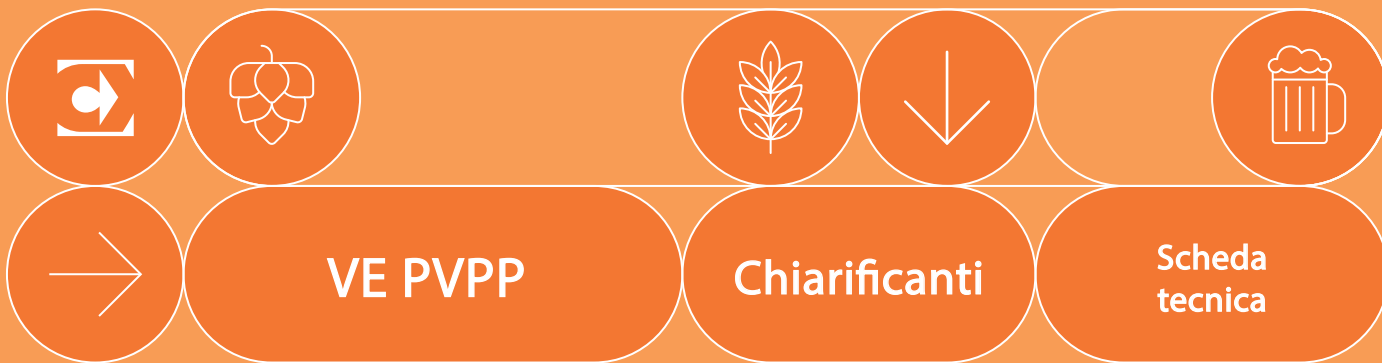
VE PVPP è utilizzato **A FREDDO** per:

- **Stabilizzazione colloidale** della birra, riducendo la probabilità di formazione di velature nel tempo (chill haze e permanent haze).
- **Miglioramento della brillantezza e della shelf-life sensoriale**, grazie alla rimozione di polifenoli ossidabili che reagiscono con le proteine.
- **Chiarifica pre-imbottigliamento o pre-filtrazione**, anche in combinazione con silice colloidale, isinglass o simili per azione sinergica.

VE PVPP è utilizzato **A CALDO** per:

- **Ridurre il carico colloidale già a monte della fermentazione**, alleggerendo il lavoro dei trattamenti successivi;
- **Limitare l'intensità dell'amaro grezzo e l'astringenza** in birre con carico elevato di luppolo;
- **Prevenire l'instabilità da chill haze** fin dalla fase calda del processo;
- Ottenere una **birra più limpida in fermentazione/maturazione**, migliorando la filtrabilità.

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



MODALITÀ D'USO

A FREDDO

Disperdere VE PVPP in acqua fredda deareata (rapporto indicativo 1:10) sotto agitazione e lasciare idratare per alcuni minuti.

Aggiungere alla birra in tank di chiarifica, possibilmente in ricircolo, e lasciare agire per 30–60 minuti. Successivamente procedere alla **rimozione tramite filtrazione** oppure per **decantazione naturale** in caso di birre non filtrate, abbinato ad altri chiarificanti con azione sinergica e con una sosta a freddo (0 - 2 °C) di almeno 72 ore.

A CALDO

Disperdere VE PVPP in acqua calda (rapporto indicativo 1:10) e **aggiungerlo direttamente nel whirlpool** negli ultimi minuti del trasferimento dal tino di bollitura, mescolando vigorosamente per ottenere una buona distribuzione.

La successiva separazione tramite il trub consente la rimozione del PVPP insieme alle sostanze adsorbite.

Consigliato l'utilizzo in **abbinata con un chiarificante a base di carragenina** (contattaci per maggiori informazioni).

DOSI

A FREDDO:

- Stabilizzazione birre chiare: 5 – 10 g/hL
- Prevenzione chill haze: 3 – 8 g/hL
- Birre con carico polifenolico elevato: 10 – 20 g/hL
- Azione sinergica con silice colloidale 3 – 7 g/hL

A CALDO:

- A seconda del carico polifenolico e del profilo aromatico desiderato: 10 – 20 g/hL

CONSERVAZIONE

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