



LES ESSENTIELS

PVPP

Polivinil polipirrolidona Prevención y corrección de la oxidación

CARACTERÍSTICAS

La Polivinilpolipirrolidona (PVPP) es el resultado de la polimerización de la vinilpirrolidona. El producto que deriva está formado por macromoléculas organizadas en red. Actúa por adsorción.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La polivinil polipirrolidona adsorbe selectivamente los compuestos fenólicos por formación de puentes de Hidrógeno entre el grupo hidroxil fenólico y el enlace amida de la PVPP.

La adsorción selectiva tiene lugar según gradiente de polimerización decreciente:
compuestos antocianógenos >> catequinas >> flavonoles >> ácidos fenólicos

La capacidad de adsorción depende del número de lugares susceptibles de formar enlaces de hidrógeno, y la selectividad de adsorción de la localización de dichos lugares. La particular estructura de este polímero optimiza su rendimiento en los dos aspectos mencionados.

PVPP mejora la estabilidad de los vinos eliminando los compuestos fenólicos susceptibles de oxidarse y polimerizarse, que comprometen en el tiempo el color, la limpidez y las cualidades organolépticas de los vinos.

Su selectividad y afinidad puede ser complementaria de tratamientos con caseína o bentonita, pero no puede ser reemplazada por estos dos productos.

Los compuestos fenólicos del vino forman frecuentemente complejos solubles con las proteínas, siendo frecuente constatar una disminución en valor de proteínas después de un tratamiento con **PVPP**.

MODO DE EMPLEO

Aconsejamos utilizar **PVPP** en mostos o vino libre de impurezas y microorganismos, con el fin de obtener un mayor rendimiento de adsorción.

PVPP se emplea eventualmente después de: un desfangado, una filtración desbastadora o una clarificación. No obstante puede utilizarse en cualquier momento de la vinificación antes de la filtración final.

El rendimiento de adsorción es mejor a temperatura inferior a 15°C.

Un tiempo de contacto de 10 a 20 minutos con el vino es suficiente, pero es preferible esperar a su sedimentación antes de proceder a la filtración.

Preparar una suspensión al 30% en agua potable dejando reposar 30 minutos; remover de nuevo y añadir al depósito procurando una eficaz homogeneización.

Dosis: 20 a 80 g/hL. Se recomienda realizar ensayos previos.

Límite máximo UE 80 g/hL.

Precauciones de uso:

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



LES ESSENTIELS

PRESENTACIÓN

Envases de 1, 5 y de 20 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.