

# PVPP

## Polivinilpolipirrolidone puro

### CARATTERISTICHE

*Di colore bianco o biancastro, igroscopico, e si presenta come polvere scorrevole dal debole odore dolciastro.*

*E' insolubile in acqua e in altri solventi comuni.*

*Il PVPP è un prodotto le cui caratteristiche si sono dimostrate di elevata selettività.*

*Questo polimero inerte infatti, è un prodotto di notevole efficacia nei confronti dei fenoli tannici ( responsabili dell'astringenza nei vini) ed in particolar modo delle catechine e dei leucoantociani responsabili del fenomeno di imbrunimento dovuto a polifenolossidasi e aderizzazione.*

*Dalle prove di laboratorio inoltre, risulta che il PVPP ha una velocità di flocculazione 5 volte superiore di qualsiasi altro chiarificante di natura proteica.*

### APPLICAZIONI

*Il PVPP può essere usato sui mosti, grazie alla sua elevata superficie specifica, sui vini, come un normale chiarificante abbattendo i polifenoli specifici, e sui vini leggermente ossidati con conseguente ritorno delle caratteristiche iniziali del vino.*

### DOSI E MODALITA' D'USO

*6 – 15 g/hl a seconda della quantità di polifenoli contenuti nel mosto o vino.  
70 g/hl come dose massima consentita.*

*Disperdere il prodotto in acqua preferibilmente sotto costante agitazione ed immerterlo nella massa da trattare.*

### COMPOSIZIONE

*Polivinilpolipirrolidone puro.*

### CONFEZIONI

*Sacchetti da 1 kg – Sacchi da 20 kg*

**Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.**