



ISTITUTO  
**OENO**  
ITALIA

**OENO S.R.L.**  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com  
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema  
di Gestione Qualità e  
Ambiente certificati  
secondo le norme **UNI**  
**EN ISO 9001** e **UNI EN**  
**ISO 14001**



# PVPP

## POLIVINILPOLIPIRROLIDONE IN POLVERE

### COMPOSIZIONE

PVPP (Polivinilpolipirrolidone) in polvere.

### CARATTERISTICHE

Il PVPP possiede una elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche maggiormente ossidate: è attivo su catechine, leucoantociani e tannini, sostanze che tende a rimuovere dal vino per adsorbimento colloidale. Il PVPP è caratterizzato anche dall'assoluta inerzia chimica che lo rende ideale nel trattamento di succhi di frutta, mosti e vini, nei quali non lascia residui.

### IMPIEGHI

Nel trattamento dei vini bianchi il PVPP porta ad una sensibile diminuzione del colore giallo-ocra dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche, riducendo quindi l'effetto dovuto all'ossidazione.

Il PVPP:

- facilita l'eliminazione dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini bianchi
- permette una migliore stabilità del colore nel tempo
- svolge un'azione sul mosto preservando le qualità organolettiche
- elimina i gusti amari

### DOSI

Vini Bianchi: da 10 a 20 g/hl in funzione del tipo di mosto/vino; sulle ultime frazioni di pressatura 40-60 g/hl. Per vini molto ossidati aumentare sensibilmente le dosi.

Vini Rosati: da 10 a 40 g/hl, effettuare test preventivi per verificare la tenuta della frazione colorante.

Il limite massimo previsto per la legislazione vigente è: 80 g/hl.

### MODALITA' D'USO

**Trattamenti in vasca:** preparare una sospensione di PVPP in circa 10 parti di acqua 20/30 minuti prima dell'impiego. Aggiungere alla massa da trattare e mantenere la massa in agitazione almeno mezz'ora.

**Filtrazione ad alluvionaggio:** preparare una sospensione di PVPP in circa 10 parti di acqua 20/30 minuti prima dell'impiego. Dosare insieme al prepannello in rapporto variabile dal 5 al 10%.

Operare in alluvionaggio continuo in dose 2 - 12 g/hl, sempre aggiungendo il PVPP in sospensione. E' consigliabile l'uso di farine fossili molto strette, in quanto la velocità di filtrazione è minore e quindi il tempo di contatto è maggiore.

### CONFEZIONI

PVPP è disponibile in bidoni da 20 Kg.

### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM.

Scheda Tecnica: PVPP\_rev.0\_12/2017

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.