



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**



# EASYCLAR PVPP

POLIVINILPOLIPIRROLIDONE IN FORMA GRANULARE

## COMPOSIZIONE

PVPP (Polivinilpolipirrolidone, E1202) purissimo, in forma granulata, di produzione U.S.A.

## 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 tendono 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.

Easyclar 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 5 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 (scheda 3.4.9 Codex) è: 80 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

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

## CONTENUTO

Easyclar PVPP è disponibile in sacchetti da 1 Kg e in bidoni da 19,96 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.

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: COADIUVANTE TECNOLOGICO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

Scheda Tecnica: Rev.3\_06/2022  
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

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.