

# PVPP

polivinil polipirrolidona ( $C_4H_6NO - C_4H_3$ )<sub>n</sub>

## CARACTERÍSTICAS:

La polivinil polipirrolidona insoluble es un polímero poli 1 (2 oxo – 1 pirrolidiniletileno) reticulado de manera estática. Se fabrica mediante polimerización de la N-VINYL-2-pirrolidona en presencia de un catalizador que es la sosa cáustica o una N'-N-divinilimida-zolidona. Polvo ligero, blanco a blanco-crema.

## PROPIEDADES:

PVPP se caracteriza por una absorción selectiva de los compuestos fenólicos según su grado de polimerización decreciente (catequinas, antocianos, ácidos fenólicos).

La capacidad de absorción de estas moléculas responsables en parte del oscurecimiento de los vinos, depende de los emplazamientos potenciales y de su localización.

- Mejora el color de los vinos y sus caracteres gustativos.
- Puede complementarse con los productos de clarificación tradicionales (bentonita, caseína).
- Es un producto insoluble debido a esto, no aporta ningún sabor extraño ni aroma.
- No deja ningún residuo en los vinos.

## DOSIS DE EMPLEO:

Dosis máxima = 80 g/hl

Dosis media = 20 – 50 g/hl

## MODO DE EMPLEO:

Diluir 2 veces su peso en agua, dejar reposar 1 hora e incorporar al vino a tratar, con una buena homogenización del producto al abrigo del aire. Cuanto más limpio de impurezas esté el vino o el mosto, su eficacia será mayor.

## ENVASADO:

Bolsas de 1 Kg



Nº RGSA. 31.02324/CU