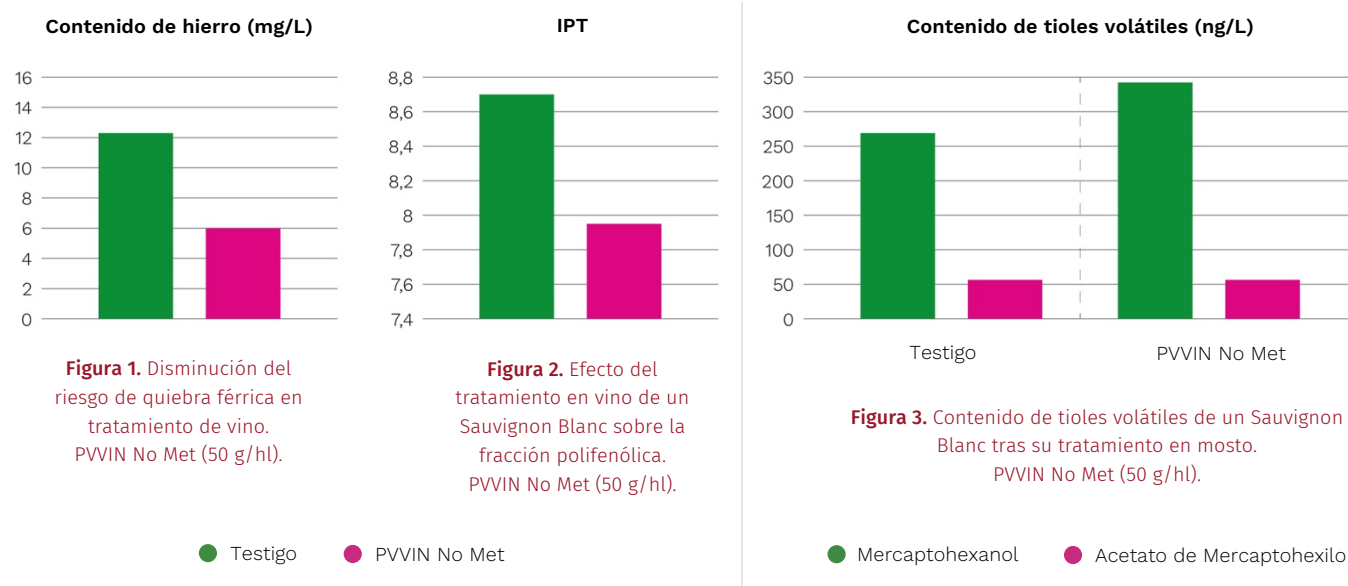


PVVIN No Met

Clarificante preventivo frente a fenómenos oxidativos en mostos y vinos

CARACTERÍSTICAS

PVVIN NO MET es un clarificante específico que limita el pardeamiento y la evolución de mostos y vinos. Su capacidad de disminuir la concentración de metales pesados, como el hierro (Figura 1) y el cobre, provoca una ralentización de reacciones enzimáticas y no enzimáticas de oxidación lo que limita el pardeamiento de la muestra y preserva su potencial y tipicidad aromática (ésteres fermentativos y aromas varietales) (Figura 2). Elimina de forma selectiva compuestos fenólicos responsables del pardeamiento de la muestra (Figura 3).



APLICACIÓN

- En mostos y vinos donde se necesite reducir el contenido en metales pesados (especialmente cobre y hierro), sustituyendo a los controvertidos tratamientos con ferrocianuro potásico.
- En mostos y vinos donde se desee disminuir el contenido polifenólico oxidable. PVVIN NO MET disminuye el contenido en compuestos responsables de la oxidación y previene de su pardeamiento posterior.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La disminución del contenido en metales pesados (sobre todo cobre y hierro) ayuda a preservar la fracción aromática varietal libre.

DOSIS

Tratamiento preventivo (mosto o vino): 10-20 g/hl

Tratamiento curativo (mosto o vino): 30-50 g/hl

Dosis máxima legal: 50 g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada mosto o vino.

COMPOSICIÓN

Copolímero insoluble de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP).

MODO DE EMPLEO

1. Disolver la cantidad de PVVIN NO MET a utilizar en 10 veces su peso en agua. Asegurar una preparación homogénea.
2. Adicionar al volumen a tratar, mediante remontado para asegurar su completa homogeneización.

Precauciones de trabajo: Para que el uso de PVVIN NO MET sea efectivo es importante mantener la dispersión homogénea sobre todo el volumen a tratar. Tiempo de contacto recomendado entre 6-24 horas. En vino, después de que se haya realizado la suspensión dejar sedimentar mínimo 48 horas y posteriormente filtrar (< 3 µm).

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 500 g y 25 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 110 (rev.2)

Humedad [%]	< 5
Cenizas [%]	< 0.02
N – Vinilpirrolidona [mg/kg]	< 5
N – Vinilimidazol [mg/kg]	< 10
N,N – Divinilimidazolidona [mg/kg]	< 5

Zn [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Cd [mg/kg]	< 1

Nitrógeno total [%]	26.0 - 29.0
Solubilidad (en agua) [%]	< 0.5
Solubilidad (en ácido y alcohol) [%]	< 1

As [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68