

## PVVIN NO MET

Clarifiant préventif contre les phénomènes oxydatifs dans les moûts et les vins.

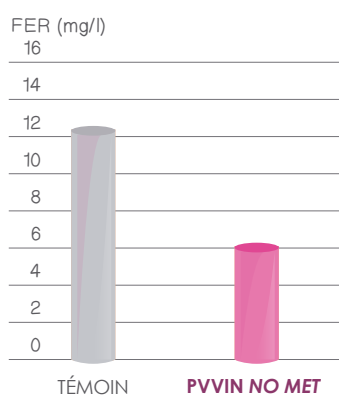


Figure 1 - L'effet du traitement avec **PVVIN NO MET** (50 g/hl) dans le vin avec un risque évident de casse ferrique.

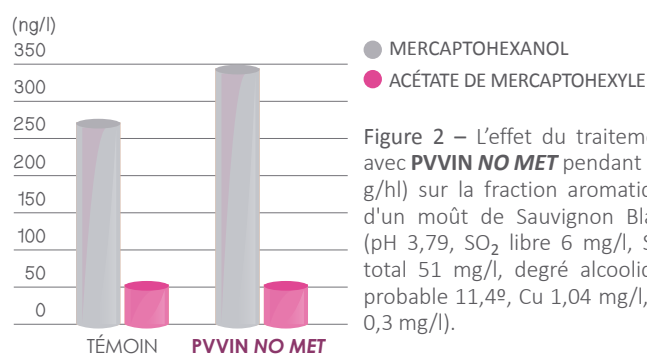


Figure 2 - L'effet du traitement avec **PVVIN NO MET** pendant (50 g/hl) sur la fraction aromatique d'un moût de Sauvignon Blanc (pH 3,79, SO<sub>2</sub> libre 6 mg/l, SO<sub>2</sub> total 51 mg/l, degré alcoolique probable 11,4%, Cu 1,04 mg/l, Fe 0,3 mg/l).

La diminution des niveaux en cuivre après traitement du moût avec **PVVIN NO MET** suppose une augmentation significative du contenu des arômes variétaux (profil thiol) de l'échantillon, comme le 3-Mercaptohexanol (3-MH) et son acétate (acétate de mercaptohexyle).

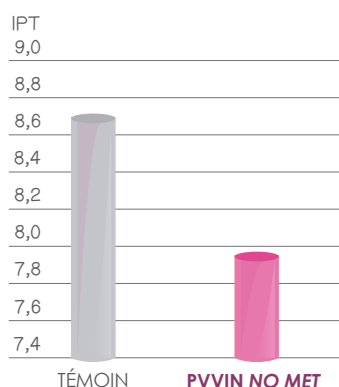


Figure 3 - L'effet du traitement avec **PVVIN NO MET** dans le vin fini (50 g/hl) sur la fraction polyphénolique d'un vin de presse Sauvignon Blanc (pH 3,55, SO<sub>2</sub> libre 17 mg/l, SO<sub>2</sub> total 105 mg/l, Cu 1,69 mg/l, intensité de couleur 0,150, IPT 8,67). Le traitement du vin avec **PVVIN NO MET** suppose une diminution significative des polyphénols de l'échantillon (IPT).

### CARACTÉRISTIQUES

**PVVIN NO MET** est un clarifiant spécifique qui limite le brunissement et l'évolution des moûts et des vins. Sa capacité de diminuer la concentration de métaux lourds, tels que le fer (figure 1) et le cuivre, provoque un ralentissement des réactions enzymatiques et non enzymatiques d'oxydation, ce qui limite le brunissement et préserve le potentiel et la typicité aromatique (esters de fermentation et arômes variétaux) (figure 2). Il élimine sélectivement les composés phénoliques responsables du brunissement. (Figure 3).

### APPLICATION

- Dans les moûts et les vins où il est nécessaire de réduire le contenu en métaux lourds (en particulier le cuivre et le fer), en remplaçant les traitements controversés au ferrocyanure de potassium.
- Dans les moûts et les vins où l'on souhaite réduire le contenu en polyphénols oxydables. **PVVIN NO MET** diminue le contenu en composés responsables de l'oxydation et prévient de son brunissement.

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

La diminution du contenu en métaux lourds (en particulier le cuivre et le fer) aide à préserver la fraction aromatique variétale libre.

### COMPOSITION

Copolymère insoluble de polyvinylimidazole et de polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP).

### DOSE

Mout ou vin

Traitement préventif	10-20 g/hl
Traitement curatif	30-50 g/hl

Dose maximale légale: 50 g/hl

**Attention:** des tests en laboratoire sont recommandés pour déterminer la dose optimale d'utilisation, car cela dépend dans une grande mesure des caractéristiques spécifiques de chaque moût ou vin.

## MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre la quantité de **PVVIN NO MET** à utiliser dans 10 fois son poids dans en eau. Assurer une préparation homogène.
2. Ajouter au volume à traiter, lors d'un remontage pour assurer une homogénéisation complète.

### Précautions de travail :

*Pour que l'utilisation de **PVVIN NO MET** soit efficace, il est important de maintenir une dispersion homogène sur l'ensemble du volume à traiter. Le temps de contact recommandé est de 6-24 heures. Dans le vin, laisser déposer pendant 48 heures, puis filtrer (3µm).*

## ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur blanche fine.

## PRÉSENTATION

Emballage de 500 gr et 20 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 035 (REV.1)

Humidité [%]	< 5
N,N – Divinylimidazolidone [ppm]	< 2
N – Vinylimidazol [ppm]	< 10
N – Vinylpyrrolidone ppm]	< 5
Azote total [%]	26.0 – 29.0
Solubilité (dans l'eau) [%]	< 0.5
Solubilité (en acide et alcool [%]	< 1
Zn [mg/kg]	< 1
Fe [mg/kg]	< 5
Cu [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Cd [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

A utiliser rapidement après ouverture.

Utilisation conseillée : 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Le produit est conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934.*