

# PVVIN

Chiarificante preventivo contro fenomeni ossidativi in mosti e vini.

## CARATTERISTICHE

**PVVIN** è un chiarificante chiamato polivinilpolipirrolidone (PVPP), in grado di eliminare selettivamente i composti fenolici che provocano l'imbrunimento dei mosti e dei vini. Non modifica il profilo organolettico del vino, anche se i vini trattati con **PVVIN** intensificano la freschezza del vino, dato che scompaiono le note ossidate.

**PVVIN** agisce contro catechine e leucoantociani, impedendo che il vino assuma tonalità ossidate e riducendo la frazione di solforosa combinata.

## APPLICAZIONE

In mosti e vini bianchi e rosati, elimina i composti responsabili dell'ossidazione, migliorando le caratteristiche organolettiche dei vini trattati.

In vini che hanno già subito dei processi di ossidazione, **PVVIN** riesce a ridurre l'oscuramento prodotto dalle reazioni ossidative.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'applicazione di **PVVIN** permette un affinamento delle caratteristiche gustative dei vini trattati.

## COMPOSIZIONE

Polivinilpolipirrolidone (PVPP).

## DOSE

### MOSTI

<i>Trattamento preventivo</i>	10 – 30 g/hl
<i>Trattamento curativo</i>	30 – 50 g/hl

### VINI BIANCHI E ROSATI

<i>Con leggera ossidazione</i>	15 – 30 g/hl
<i>Con forte ossidazione</i>	30 – 50 g/hl

<b>VINO ROSSO</b>	10 – 50 g/hl
-------------------	--------------

*Dose massima legale: 80 g/hl*

*Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.*

## MODALITA' DI UTILIZZO

1.Sciogliere la quantità di **PVVIN** da utilizzare in 10 volte il suo peso in acqua. Assicurare un preparato omogeneo.

2.Versare nel volume da trattare, per mezzo di rimontaggio per garantirne una completa omogeneizzazione nel vino.

**Precauzioni nella lavorazione:**

Per far sì che l'uso di **PVVIN** sia efficace è importante mantenere la dispersione omogenea in tutto il volume di mosto o vino da trattare.

## ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore bianco.

## PRESENTAZIONE

Confezioni da 0,5 kg e 20 kg .

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 072 (REV.7)

Umidità [%]	< 5
Ceneri solfatate [%]	< 0,4
N,N divinil-2-imidazolidinone (mg/kg)	< 2
N- vinil-pirrolidone (mg/kg)	< 10
Metalli pesanti [mg/kg]	< 10
Solubilità (in acqua)[%]	< 0,5
pH (1%)	5- 8
Azoto [%]	11-12,8
Effettività di assorbimento di catechina [%]	> 30
As [mg/kg]	< 2
Pb [mg/kg]	< 5
Solfati (g/kg)	< 1
Hg (mg/kg)	< 1
Zn (mg/kg)	< 5
Cd (mg/kg)	< 1

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 3 anni a partire dal confezionamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2022/68.*