

## POLYEX PVPP

---

**Polivinil polipirrolidone,  
per la prevenzione e la correzione delle ossidazioni**

### CARATTERISTICHE

---

Questo polimero del polivinilpolipirrolidone adsorbe in maniera selettiva secondo un gradiente di polimerizzazione decrescente, i polifenoli del vino seguendo questo ordine:

Antociani --> catechine --> flavonoli --> acidi fenolici

Grazie alla formazione di legami idrogeno tra il gruppo idrossilfenolico ed il legame amide del PVPP.

La **capacità d'adsorbimento** dipende dal numero di siti potenziali per il legame ad idrogeno, mentre la **selettività d'adsorbimento** dipende dalla localizzazione del sito stesso.

### APPLICAZIONI

---

- **POLYEX PVPP** migliora la stabilità del vino:
- Eliminando i composti fenolici suscettibili d'essere ossidati o polimerizzati, che possono quindi compromettere nel tempo il colore, la limpidezza e le qualità organolettiche dei vini.
- Le particolari caratteristiche di selettività e di affinità può renderne l'utilizzo complementare ai trattamenti con bentonite o caseina, senza tuttavia soppiantare questi due prodotti.
- I polifenoli del vino formano spesso con le proteine dei complessi solubili, tanto che si può spesso osservare una diminuzione del tenore proteico nel vino dopo un trattamento con **POLYEX PVPP**.

### DOSAGGIO

---

Da determinare tramite prove in laboratorio e successiva degustazione; il dosaggio può variare da 20 a 80 g/hl.

**Limite fissato dalla regolamentazione CEE: 80 g/hl.**

### MODALITÀ D'USO

---

Consigliamo di utilizzare **POLYEX PVPP** su mosti o vini purificati da impurità e da microrganismi, che possono « inquinare » il prodotto, causando una diminuzione del numero dei siti disponibili. È quindi opportuno l'utilizzo di Polyex dopo una filtrazione sgrossante o un collaggio alla bentonite o alla caseina.

L'adsorbimento è migliore a temperature inferiori a 15°C.

Polyex deve essere messo in sospensione in acqua (dal 20 al 30%) o in vino per 30 minuti ed incorporato alla vasca direttamente con un rimontaggio.

Un tempo di contatto di 10 – 20 minuti con il vino è sufficiente, anche se è preferibile lasciare sedimentare per qualche ora prima della filtrazione.

**Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

**CONFEZIONAMENTO**

---

Disponibile in sacchetti da 1 kg, 5 kg e 20 kg.

**CONSERVAZIONE**

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*