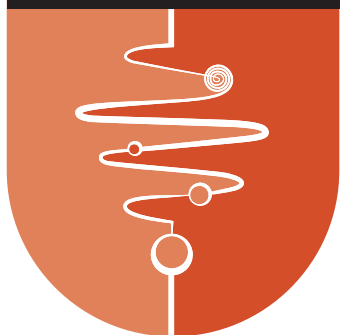




SMARTVIN® PVPP

**ADSORBENTE SINTETICO PER MOSTI E VINI IN PELLETS,
AD ELEVATA AZIONE STABILIZZANTE**



COMPOSIZIONE

SMARTVIN® PVPP, polivinilpolipirrolidone in forma di pellets, ad elevato potere adsorbente.



CARATTERISTICHE

Il P.V.P.P. selezionato da Enologica Vason per la produzione di SMARTVIN® PVPP è un prodotto di elevata purezza, caratterizzato da una elevata e specifica capacità di adsorbimento di sostanze fenoliche specialmente quelle a carattere tannico e maggiormente ossidate. È caratterizzato inoltre dall'assoluta inerzia chimica che lo rende ideale nel trattamento di succhi di frutta, mosti e vini.

La particolare conformazione in pellets di SMARTVIN® PVPP ne permette una facile dispersione in acqua limitandone quasi del tutto la tradizionale polverosità, fonte di sprechi di prodotto e di sgradite inalazioni da parte dell'operatore.

Nel trattamento dei vini bianchi SMARTVIN® PVPP induce una sensibile diminuzione del colore giallo, dato dai polimeri ossidati delle sostanze fenoliche. Ottimo per la prevenzione dell'alterazione fenolica denominata "pinking".

Per contro nel trattamento dei vini rossi SMARTVIN® PVPP porta ad una diminuzione del colore rosso minima e in ogni caso inferiore a quella provocata da analoghi trattamenti con chiarificanti proteici.

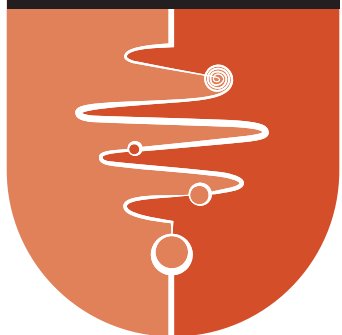


IMPIEGHI

Per la sua alta specificità d'azione SMARTVIN® PVPP è consigliato nel trattamento di vini di pregio sia per prevenire che per curare gli effetti delle ossidazioni a carico delle sostanze fenoliche. In particolare trova impiego nelle chiarifiche o in filtrazione allo scopo di migliorare le caratteristiche dei vini bianchi ossidati, per eliminare la tonalità gialla del colore dei vini rossi per limitare la tannicità di vini rossi giovani. Ideale il suo utilizzo in combinazione con la FITOPROTEINA P per avvalersi della loro straordinaria azione sinergica sui polifenoli.

Inoltre lo SMARTVIN® PVPP può trovare impiego nel trattamento dei succhi d'uva o di frutta, anche nei processi di flottazione.

Per l'impiego di SMARTVIN® PVPP attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



SMARTVIN® PVPP

**ADSORBENTE SINTETICO PER MOSTI E VINI IN PELLETS,
AD ELEVATA AZIONE STABILIZZANTE**



MODALITÀ D'USO

Disperdere lo SMARTVIN® PVPP in acqua in rapporto 1:10 e quindi additivare al prodotto da trattare omogeneizzando con cura; la sua azione è pressoché istantanea, si può quindi procedere subito alla rimozione dal mezzo con trattamenti di filtrazione o lasciare decantare naturalmente lo SMARTVIN® PVPP anche in abbinamento con altri chiarificanti.



DOSI

Da 2 a 15 g/hL per vini bianchi e spumanti;
da 10 a 40 g/hL per vini rossi e bianchi ossidati;
dosi più elevate per vini molto ossidati.



CONFEZIONI

Scatole da 20 kg.
Sacchetti da 1 kg.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.