

OENO PVPP

Clarificante preventivo frente a fenómenos oxidativos en mostos y vinos.

INTERÉS ENOLÓGICO :

OENO PVPP proviene de la polimerización de la vinilpirrolidona, se presenta en forma de polvo blanco muy fino.

El mecanismo de adsorción de los polifenoles se basa en la formación de puentes de hidrógeno entre los grupos fenólicos y el oxígeno del grupo amida del anillo pirrolidona del PVPP.

Clarificante capaz de eliminar de forma selectiva compuestos fenólicos causantes del pardeamiento de los mostos y vinos.

No modifica el perfil organoléptico del vino, aunque los vinos tratados con OENO PVPP intensifican la frescura del vino al desaparecer las notas oxidadas.

Actúa frente a catequinas y leucoantocianos impidiendo que el vino evolucione hacia tonos oxidados y disminuyendo la fracción de sulfuroso combinado.

APLICACIÓN:

OENO PVPP se debe aplicar en mostos y vinos blancos, rosados y tintos.

Antes de su aplicación se tiene que disolver 1:10 su peso en agua o 250 grs de OENO PVPP por litro de vino y esperar 30 minutos a una hora. Asegurar de que la mezcla quede homogénea.

Adicionar OENO PVPP mediante remontado para asegurar su completa homogeneización en el vino.
Dejar sedimentar antes de filtrar.

DOSIS:

Mosto:

10 - 30 g/hl para tratamiento preventivo.

30 - 50 g/hl para tratamiento curativo.

Vino blanco y rosado:

15 - 30 g/hl con ligera oxidación

30 - 50 g/hl con fuerte oxidación

Vino tinto:

10 - 50 g/hl

Dosis máxima legal:

80 g/hl

PRESENTACIÓN:

Cuñete por 20kgs.