

POLIVINILPOLIPIRROLIDONA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **PVPP DOLMAR** proviene de la polimerización de la vinilpirrolidona, se presenta en forma de polvo blanco muy fino y es insoluble en agua y en mezclas hidroalcohólicas, no quedando por tanto presente en el vino tras su aplicación.

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. De esta forma, el PVPP arrastra consigo los compuestos fenólicos que a él se enlacen, eliminándolos del medio.

A eliminar la fracción polifenólica oxidada y oxidable se elimina también el riesgo de pardeamiento, obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo.

El **PVPP DOLMAR** cumple con las especificaciones definidas por la CEE.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 20 a 60 g/Hl.

Dosis máxima legal

80 g/Hl.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Tratamiento preventivo: en vinos blancos y rosados para eliminar cualquier compuesto polifenólico susceptible de oxidarse:

- Durante la fermentación alcohólica
- Tras la fermentación alcohólica, antes de la filtración.
- Tras la estabilización tartárica, antes de la filtración.

Tratamiento curativo: cuando los signos de oxidación ya son evidentes en el vino.

Efectuar el tratamiento sobre los mostos o vino previamente limpio para aumentar la eficacia del tratamiento.

Suspender el producto a razón de 250 g por litro de vino, durante 30 minutos. Adicionar al vino en el transcurso de un remontado.

Homogenizar bien el depósito durante 45 minutos. Dejar sedimentar antes de filtrar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Bolsa de 1 kg y saco de 5 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024

