FICHE TECHNIQUE

P.V.P.P.

CLARIFICATION STABILISATION

Dose maximale d'emploi : 80 g/hL

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La polyvinylpolypyrrolidone insoluble est un polymère réticulé de la N-vinyl-2-pyrrolidone plus communément appelée **P.V.P.P.**

Additionné au moût ou au vin, la **P.V.P.P.** permet d'éliminer certaines substances phénoliques responsables du brunissement ou de déviations organoleptiques de certains vins.

La **P.V.P.P**. est insoluble. Elle fixe les substances responsables du brunissement des vins et fixe aussi certaines molécules qui confèrent de l'amertume au moût et au vin.

La **P.V.P.P**. est conseillée :

- *En préventif :* sur des vins blancs risquant de rencontrer des conditions de conservation difficiles ou longues.
- *En curatif :* sur des vins oxydés ou présentant des caractères d'amertume.

MISE EN OEUVRE

Il est indispensable de faire gonfler la **P.V.P.P.** dans 10 fois son poids d'eau, au moins une heure avant son utilisation.

Introduire la **P.V.P.P.** de la façon la plus homogène possible dans la cuve à traiter.

Maintenir le produit en suspension dans le moût ou le vin pendant au moins 30 minutes.

- *Utilisation lors du collage* :

L'utilisation de **P.V.P.P.** peut être suivie d'un collage (avec INOCOLLE ou CRISTALLINE). Sa sédimentation naturelle est néanmoins possible.

- *Utilisation en filtration* :

L'élimination de **P.V.P.P.** par une filtration sur terre rose est possible.

L'utilisation de **P.V.P.P**. en alluvionnage est également envisageable en augmentant les doses de 20 à 40 % compte tenu du temps de contact réduit (attention à ne pas dépasser la dose légale).

DOSE D'EMPLOI

- Dose usuelle : de 20 à 70 g/hL

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 100 g, 1 kg, 5 kg, 20 kg
- Fûts de 22,7 kg, 49,9 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

version 22-04-10/A

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

ZI de Mardeuil – Route de Cumières
B.P. 25 – 51201 EPERNAY France
Tél. 33 (0)3 26 51 96 00 – Fax 33 (0)3 26 51 02 20
www.institut-oenologique.com