

# PVPP

## Polyvinyl Polypyrrolidone (E1202)

### ASSOUPPLISSEMENT DES VINS ROUGES TRAITEMENT PREVENTIF ET CURATIF DE LA MADERISATION DES VINS BLANCS

#### CARACTERISTIQUES

- ◆ La **PVPP** se présente comme une poudre blanche, légère, très fine, insoluble dans l'eau, dans les mélanges hydroalcooliques ou dans les solvants organiques.
- ◆ La **PVPP** est issue de la polymérisation de la vinylpyrrolidone. Le produit obtenu est formé de macromolécules organisées en réseau.
- ◆ La **PVPP** est totalement insoluble et ne laisse pas de résidus dans les vins.
- ◆ La **PVPP** agit par adsorption :  
Les liaisons amides de la **PVPP** établissent des liaisons hydrogènes avec les groupements hydroxyl des polyphénols.

Le produit proposé par **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** répond aux spécifications définies par la Directive 2008/84/CE Annexe I.

- |                 |         |                          |                    |
|-----------------|---------|--------------------------|--------------------|
| - Humidité..... | < 5 %   | - Métaux lourds.....     | < 10 ppm           |
| - Cendres.....  | < 0,1 % | - Azote total.....       | entre 11 et 12,8 % |
| - Arsenic.....  | < 2 ppm | - Matières solubles..... | < 1,5 %            |

La **PVPP** est utilisée dans le :

- ◆ **Traitement de la maderisation et du brunissement des vins blancs :**  
Les composés phénoliques jouent un rôle important dans la couleur et la dégustation des vins blancs notamment lors des phénomènes d'oxydation (acides phénols, catéchines, leucoanthocyanes).
- ◆ **Assouplissement des vins rouges :**
  - Le traitement avec **PVPP** touche peu les anthocyanes et la couleur des vins, mais diminue sensiblement les tanins et abaisse l'indice de phénol.
  - La **PVPP** fixe préférentiellement les tanins astringents.
- Le traitement avec **PVPP** offre les avantages suivants :
  - Une diminution sensible de la densité optique du vin : les vins sont moins jaunes,
  - Une réduction des catéchines et leucoanthocyanes responsables du brunissement, et de la combinaison du SO<sub>2</sub> libre,
  - Sur le plan organoleptique une réduction de l'amertume et une amélioration de la fraîcheur et de l'arôme.

Cette spécificité d'action de la **PVPP** est complémentaire de celle obtenue par un traitement à la caséine et à la bentonite.

## LEGISLATION

- ◆ La **PVPP** est autorisée au sein de l'Union Européenne à la **dose maximale de 80g/hL**.

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Il est conseillé d'opérer le traitement sur moût ou sur vin après avoir éliminé le maximum d'impuretés et de micro-organismes afin de ne pas saturer inutilement les sites actifs de la **PVPP**.
- ◆ La dose d'utilisation varie de quelques grammes selon l'effet gustatif recherché, à déterminer par des essais et des dégustations préalables.
- ◆ La **PVPP** s'utilise en traitement de contact à la cuve.  
Après mise en suspension du produit à raison de 250 g par litre de vin pendant 30 minutes, le mélange est introduit dans le vin au cours d'un remontage. Une homogénéisation pendant 30 à 45 minutes par agitation ou par remontage complète cette incorporation.  
Il n'est pas nécessaire de coller pour éliminer le produit après traitement, il est cependant utile de laisser sédimenter durant quelques heures avant de procéder à une filtration.
- ◆ La **PVPP** s'utilise également lors de la filtration sur terre, elle est apportée au cours de l'alluvionnage.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sacs de 1 kg, carton 5 x 1 kg
- ◆ Cartons de 20 kg

## CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.