

# PVPP

## Polivinil Polipirrolidona (E1202)

### SUAVIZADO DE LOS VINOS TINTOS TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO DE LA MADERIZACIÓN DE LOS VINOS BLANCOS

#### CARACTERÍSTICAS

- ◆ La **PVPP** se presenta en forma de polvo blanco, ligero, muy fino, insoluble en agua, en las mezclas hidroalcohólicas o en los solventes orgánicos.
- ◆ La **PVPP** proviene de la polimerización de la vinilpirrolidona. El producto obtenido está formado por macromoléculas organizadas en redes.
- ◆ La **PVPP** es completamente insoluble y no deja residuos en el vino.
- ◆ La **PVPP** actúa por adsorción :  
Los enlaces amida de la **PVPP** forman enlaces por puente de hidrógeno con los grupos hidroxilo de los polifenoles.

El producto propuesto por **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** responde a las especificaciones definidas por la directiva 2008/84/CE (Anexo 1).

- |                          |                                           |
|--------------------------|-------------------------------------------|
| - Humedad ..... < 5 %    | - Metales pesados ..... < 10 ppm          |
| - Cenizas ..... < 0,1 %  | - Nitrógeno total ..... entre 11 y 12,8 % |
| - Arsénico ..... < 2 ppm | - Materia insoluble ..... < 1,5 %         |

La **PVPP** se utiliza en el :

- ◆ **Tratamiento de la maderización y oscurecimiento de los vinos blancos :**  
Los compuestos fenólicos juegan un papel importante sobre el color y la degustación de los vinos blancos, principalmente en los fenómenos de oxidación (ácidos fenóles, catequinas, leucoantocianos).
  - ◆ **Suavizado de los vinos tintos :**
    - El tratamiento con **PVPP** influye poco sobre los antocianos y el color del vino pero disminuye sensiblemente la cantidad de taninos y el índice de fenóles.
    - La **PVPP** fija preferentemente los taninos astringentes.
    - El tratamiento con **PVPP** ofrece las ventajas siguientes :
      - Una sensible disminución de la densidad óptica del vino : los vinos son menos amarillos,
      - Una reducción de las catequinas y leucoantocianos responsables del oscurecimiento y la combinación del SO<sub>2</sub> libre,
      - Referente a las características organolépticas, una disminución de la amargor y una mejora de la frescura y los aromas.
- Esta especificidad de acción de la **PVPP** es complementaria a la obtenida mediante un tratamiento con caseína y bentonita.

## LEGISLACIÓN

- ◆ La **PVPP** está autorizada con una **dosis máxima de 80 g/hL** (reglamento de la CE).

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Se aconseja llevar a cabo el tratamiento en mostos o vinos después de eliminar la mayor cantidad posible de impurezas y microorganismos a fin de no saturar inútilmente los centros activos de la **PVPP**.
- ◆ Las dosis de uso varían en algunos gramos en función del efecto deseado sobre el gusto. Se determinan mediante ensayos y degustaciones previas.
- ◆ La **PVPP** se utiliza como tratamiento de contacto en el depósito.  
Después de poner en suspensión el producto, a razón de 250 g por litro de vino, durante 30 minutos, la mezcla se adiciona al vino en el transcurso de un remontado. Llevar a cabo una homogenización por agitación o remontado durante 30 o 45 minutos para completar esta adición.  
No es necesario llevar a cabo una clarificación para eliminar el producto después del tratamiento. Resulta útil permitir la sedimentación durante unas horas, antes de filtrar.
- ◆ La **PVPP** se utiliza de la misma manera en el caso de filtración sobre tierras y se adiciona en el transcurso del aluvionado.

## PRESENTACIONES

- ◆ Bolsas de 1 kg, caja de 15 x 1 kg
- ◆ Cajas de 20 kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.