

GELATINA DE FLOTAÇÃO PVPP

Características:

O **PVPP** (polivinilpolipirrolidona) é um polímero que fixa seletivamente os compostos fenólicos suscetíveis de oxidação e polimerização, melhorando a qualidade e frescura dos vinhos. É completamente insolúvel em mosto e vinho, pois atua por adsorção eliminando as catequinas e as leucoantocianinas sem alterar o perfil aromático.

Tratamento preventivo:

- Estabiliza a cor dos vinhos impedindo a sua madeirização, protegendo os aromas varietais das castas que são sensíveis à oxidação.
- Em anos de podridão, o **PVPP** associado ao SO₂ opõe-se à casse oxidásica.

Tratamento curativo:

- Elimina o acastanhamento e o gosto de madeira dos vinhos ligeiramente oxidados;
- Reduz a adstringência e o amargor de certos vinhos tintos, sem alterar a cor dos mesmos e conferindo-lhes redondez.

O **PVPP** pode ser usado com outros agentes clarificantes como é o caso das bentonites e do caseinato de potássio.

Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

Dose de utilização:

15 – 30 g/hL	Tratamento preventivo
30 – 50 g/hl	Tratamento curativo
80 g/hl	Dose máx. legal

Instruções de utilização:

Dissolver a dose de **PVPP** em água na relação de 1:10 (deixar atuar por 30 minutos a 1 hora).

Incorporar a suspensão obtida no depósito por remontagem, se possível utilizando uma bomba doseadora ou um tubo de venturi.

Importante realizar uma dispersão homogénea do **PVPP** em todo o volume de mosto/vinho.

O tempo de contacto com o vinho ou mosto é de 20 minutos.

Apresentação:

Embalagem de 0,5 Kg

Embalagem de 20 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco livre de odores.

Após aberta, a embalagem deve ser fechada e armazenada corretamente.

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com