



Polyclar® V

Polimero reticolato, insolubile nel vino, per la riduzione dei polifenoli
PVPP = Polivinilpolipirrolidone

Descrizione del prodotto

Polyclar® V è un polivinilpolipirrolidone reticolato insolubile appositamente sviluppato per la rimozione dei composti fenolici e dei loro prodotti di ossidazione del vino. Principio attivo: 100 % polivinilpolipirrolidone. Assorbimento massimo grazie alla produzione ideale, alla selezione e alla miglior distribuzione delle dimensioni delle particelle.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Tempo di applicazione	Benefici dell'applicazione
Uso nel mosto	Assorbimento selettivo di polifenoli, particolarmente nelle uve parzialmente acerbe
	Rimozione precoce delle note amare
	Rimuove le note tanniche nel caso di uve danneggiate da grandine o scottate dal sole
Uso nel vino	Riduzione dell'intensità del colore
	Rimozione dei tannini indesiderati
	Miglioramento del sapore nei vini ossidati
	Ottimizzazione del colore nei vini rosati
	Riduce la capacità generale dei vini di ossidarsi

Grazie ad un rigoroso sviluppo, è stato possibile realizzare un PVPP in Polyclar® V, che garantisca la massima superficie di assorbimento possibile come risultato della miglior distribuzione delle dimensioni delle particelle. Ciò facilita una rimozione delicate delle sostanze fenoliche.

Dosaggio

Scopo previsto	Dosaggio
Trattamento precauzionale	15 - 40 g/100 L
Mosto ossidato, ricco di tannini	30 - 70 g/100 L
Vini invecchiati, molto ossidati	60 - 80 g/100 L
Dosaggio massimo consentito	80 g/100 L

Se il dosaggio massimo consentito (80 g/100 L) non è sufficiente per vini molto ossidati e invecchiati, si raccomanda un trattamento aggiuntivo con Granuol® GE o Kal-Casin Leicht löslich. E' noto che la combinazione di vari agenti assorbenti produce un miglior risultato. Se il trattamento deve accompagnare chiarifica e stabilizzazione del vino, Polyclar® V viene dosato circa due ore prima dell'aggiunta degli altri agenti di trattamento. Per i recipienti di grandi dimensioni, si raccomanda la preparazione di una sospensione pompabile con vino con un rapporto 1 : 10 e l'aggiunta con il miscelatore in funzione.

Stoccaggio

Proteggere dagli odori e l'umidità. Le confezioni aperte devono essere sigillate ermeticamente.

* = marchio registrato di ISP Corp., N.Y.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019