

# P.V.P.P.

## VINIFICATION - CLARIFICATION

Dose maximale d'emploi : 80 g/hL

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La polyvinylpyrrolidone 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 ŒUVRE

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.