

LAVOPOL SP

Polivinilpolipirrolidona

COMPOSICIÓN

Polivinilpolipirrolidona

CAMPO DE APLICACIÓN

En todos los vinos blancos, rosados y tintos que tienden a aumentar el color por los periodos de conservación prolongados que no son ideales antes de ser consumidos, para preservar las características organolépticas.

En los vinos blancos sobre todo si provienen de maceración ligeramente elevada.

En los vinos tintos y blancos en donde sea necesario revivir la vivacidad cromática y aromática después de un período de maduración.

En los vinos tratados con chips u otros derivados del roble, para eliminar las fracciones colorantes inestables y reducir los sabores resinosos que frecuentemente aparecen después de estos tratamientos.

INTERÉS ENOLÓGICO

La presencia en los mostos y consecuentemente en los vinos de Polifenoles oxidables es la principal causa de modificaciones del color (aumento de la densidad óptica), del gusto (notas amargas) y del aroma (sensación a oxidado) del producto terminado.

Se aprovecha al máximo la capacidad adsorbente del PVP eliminando selectivamente las fracciones colorantes inestables (catequinas y procianidinas) y en parte la fracción proteica que pueden favorecer la coagulación.

DOSIS RECOMENDADA

10 a 50 g/HL

MODO DE USO

Adicionar directamente en la vasija a tratar y luego los normales coadyuvantes de filtración.

Es aconsejable un prolongado tiempo de remontaje para garantizar un íntimo contacto de Lavopol SP con las partículas y fracciones inestables del vino. El vino en agitación posteriormente puede ser enviado al filtro.

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN

Bolsa de 5 Kg y 10 Kg.