



SMARTVIN® PVPP

**SYNTHETISCHES ADSORPTIONSMITTEL IN PELLETFORM
FÜR MOST UND WEIN MIT HOHER STABILISIERUNGSWIRKUNG**

ZUSAMMENSETZUNG



SMARTVIN® PVPP, Polyvinylpolypyrrolidon in Pelletform, mit hohem Adsorptionsvermögen.

EIGENSCHAFTEN



Das von Enologica Vason für die Herstellung von SMARTVIN® PVPP ausgewählte PVPP ist ein hochreines Produkt, das sich durch ein hohes spezifisches Adsorptionsvermögen für phenolische Verbindungen – insbesondere Tannine und stärker oxidierte – auszeichnet. Es zeichnet sich außerdem durch absolute chemische Trägheit aus und ist daher ideal für die Behandlung von Fruchtsäften, Mosten und Weinen. Die besondere Pelletform von SMARTVIN® PVPP ermöglicht eine leichte Dispersion in Wasser, wodurch die übliche Staubentwicklung, die Produktverschwendung und unerwünschtes Einatmen von Staub am Arbeitsplatz bewirkt, fast vollständig vermieden wird.

Bei der Behandlung von Weißweinen bewirkt SMARTVIN® PVPP eine deutliche Verringerung der Gelbfärbung, die durch oxidierte Polymere der phenolischen Verbindungen entsteht. Hervorragend geeignet zur Verhütung von „Pinking“, eines durch leichte Oxidation verursachten Farbfehlers.

Andererseits führt SMARTVIN® PVPP bei der Behandlung von Rotweinen nur zu einer minimalen Abschwächung der roten Farbe, die auf jeden Fall geringer ist als bei ähnlichen Behandlungen mit eiweißhaltigen Schönungsmitteln.

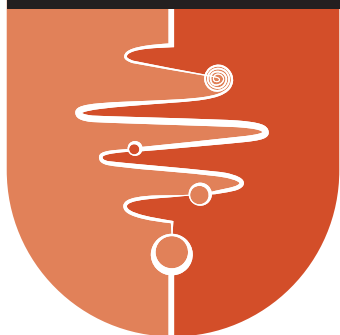
VERWENDUNG



Aufgrund seiner spezifischen Wirkung wird SMARTVIN® PVPP bei der Behandlung von edlen Weinen sowohl zur Vorbeugung als auch zur Behandlung der Auswirkungen der Oxidation auf die phenolischen Substanzen empfohlen. Es wird insbesondere bei der Klärung oder Filtration verwendet, um die Eigenschaften von oxidierten Weißweinen zu verbessern, den Gelbton von Rotweinen zu beseitigen und die Tannine in jungen Rotweinen zu begrenzen. Es ist ideal für die Verwendung in Kombination mit PHYTOPROTEIN P, um die außergewöhnliche synergetische Wirkung auf Polyphenole zu nutzen.

Darüber hinaus kann SMARTVIN® PVPP bei der Behandlung von Trauben- oder Fruchtsäften eingesetzt werden, auch bei der Flotation.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von SMARTVIN® PVPP die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.



SMARTVIN® PVPP

**SYNTHETISCHES ADSORPTIONSMITTEL IN PELLETFORM
FÜR MOST UND WEIN MIT HOHER STABILISIERUNGSWIRKUNG**



GEBRAUCHSANWEISUNG

SMARTVIN® PVPP im Verhältnis 1:10 in Wasser dispergieren, dem zu behandelnden Produkt hinzufügen und sorgfältig vermengen. Die Wirkung tritt fast sofort ein, so dass Sie sofort mit der Filtration fortfahren oder SMARTVIN® PVPP auf natürliche Weise dekantieren lassen können. Es kann auch mit anderen Schönungsmitteln kombiniert werden.



DOSIERUNG

2 bis 15 g/hl für Weißweine und Schaumweine;
10 bis 40 g/hl für oxidierte Rot- und Weißweine; höhere Dosierung für stark oxidierte Weine.



VERPACKUNG

20-kg-Schachteln.
1-kg-Säcke.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.