

PVPP TABLETS

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

POLIVINILPOLIPIRROLIDONA

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El **PVPP** proviene de la polimerización de la vinilpirrolidona y se trata de un polvo blanco muy fino, insoluble en agua y en mezclas hidroalcohólicas, no quedando por tanto presente en el vino tras su aplicación. Se presenta en formato de pastillas de unos 3 gramos y 32 mm de diámetro.

El mecanismo de adsorción de los polifenoles se basa en la formación de puentes de hidrógeno entre los grupos fenólicos y el oxígeno del grupo amida del anillo pirrolidona del PVPP. De esta forma, el PVPP arrastra consigo los compuestos fenólicos que a él se enlacen, eliminándolos del medio.

Además de eliminar la fracción polifenólica oxidada y oxidable, se elimina también el riesgo de pardeamiento, obteniendo vinos con mayor longevidad y estabilidad en el tiempo.

El **PVPP en pastillas DOLMAR** cumple con las especificaciones definidas por la CEE.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 20 a 60 g/hL.

Dosis máxima legal

80 g/hL.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos

Contraindicaciones y precauciones

No aplica

MODO DE EMPLEO

Tratamiento preventivo: en vinos blancos y rosados para eliminar cualquier compuesto polifenólico susceptible de oxidarse:

- Durante la fermentación alcohólica
- Tras la fermentación alcohólica, antes de la filtración.
- Tras la estabilización tartárica, antes de la filtración.

Tratamiento curativo: cuando los signos de oxidación ya son evidentes en el vino.

Efectuar el tratamiento sobre mosto o vino previamente limpio para aumentar la eficacia del tratamiento.

Suspender el producto en proporción 1:10 asegurando que las pastillas se disuelvan por completo durante 30 minutos. Adicionar al vino y homogeneizar bien el depósito durante 45 minutos en el transcurso de un remontado. Dejar sedimentar antes de filtrar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Bolsa de 5 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras
C/ La Industria 28
26200 Haro
(La Rioja) España
info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

DOLMAR

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com