



Fiche technique

CLARIFIANT



PVPP

(C₆H₉NO)_N

Traitement préventif et curatif pour la correction de l'oxydation.

• Applications

La PVPP est issue de la polymérisation de la vinylpyrrolidone. Le produit qui en ressort est formé de macromolécules organisées en réseaux. La PVPP est complètement insoluble dans l'eau, on ne retrouve aucuns résidus dans les vins. Elle offre une action par adsorption.

La PVPP améliore la stabilité des vins et de ce fait empêche les altérations de la couleur, de la limpidité et des caractéristiques organoleptiques des vins dans le temps.

Elle s'utilise en complément de la caséine et de la bentonite mais ne les remplace jamais.

Il est fréquemment constaté que la teneur en protéines des vins a sensiblement diminuée après traitement.

VINS BLANCS : elle est employée dans le traitement de la madérisation et du brunissement des vins blancs puisque ses composés phénoliques améliorent la couleur (en cas d'oxydation) et permettent une meilleure dégustation.

VINS ROUGES : sur vins rouges, la PVPP altère peu la couleur des vins, réduit les tanins et diminue l'indice de phénol et de ce fait les assouplit.

Les avantages de la PVPP sont nombreux :

- Réduction de la densité optique du vin (moins jaunes)
- Réduction de l'amertume et apport de plus de fraîcheur ainsi qu'une amélioration des arômes.
- Diminution des catéchines et des leucoanthocyanes qui génèrent le brunissement des vins ainsi que la combinaison du SO₂ libre.

• Mode d'emploi

Il est conseillé d'utiliser la PVPP sur moût ou sur vin après s'être débarrassé du maximum d'impuretés et de microorganismes qui encombrer les sites actifs de la PVPP.

Avant son utilisation, il est possible de filtrer ou de coller à la bentonite ou à la caséine.

La PVPP s'emploie directement dans la cuve lors d'un remontage après mise en suspension dans l'eau ou dans le vin pendant 30 minutes. Agiter pendant 45 minutes afin d'homogénéiser l'ensemble et de parfaire ce mélange. L'adsorption sera plus efficace si les températures n'excèdent pas 15°C.

• Doses d'emploi

La dose d'utilisation peut varier de quelques grammes selon les effets recherchés. Il est donc préférable de procéder à des essais en laboratoire et de programmer des dégustations afin d'affiner la dose.

En pratique, les doses varient entre 20 et 80 g/hl.

• Conditionnement

Sachet de 1 kg et fût de 30 kg

• Conservation

A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais < 15°C et sec, exempt d'odeurs.

• Législation

La limite autorisée par la réglementation CE est de 80 g/hl.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechnologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr