

Alea PVCLAR



COMPOSIZIONE

Polivinilpolipirrolidone (PVPP) puro ad uso alimentare, specificamente selezionato per granulometria e capacità di sedimentazione, l'utilizzo enologico.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: Polvere bianca, fluida.

ALEA PVCLAR risulta totalmente insolubile nel vino, così come in acqua, in soluzione idroalcolica e nei principali solventi organici. E' prodotto per polimerizzazione del vinilpirrolidone purificato. Le macromolecole che se ne ottengono sono organizzate in modo da formare una rete che agisce sulle sostanze polifenoliche per adsorbimento.

APPLICAZIONI

ALEA PVCLAR è particolarmente efficace per la rimozione di polifenoli ossidabili ed ossidati ed è per ciò consigliato nel trattamento preventivo di mosti e vini soggetti all'ossidazione e all'imbrunimento, nella cura di mosti e vini maderizzati, per l'eliminazione dei composti polifenolici responsabili del gusto amaro, per il miglioramento della freschezza e della pulizia aromatica, per il miglioramento della tonalità di vini ossidati e per l'eliminazione di fenoli che nel tempo possono compromettere l'evoluzione dell'aroma e del colore dei vini.

In taluni casi, l'uso di **ALEA PVCLAR** può essere complementare a quello di caseinato di potassio e bentonite. Grazie alle sue proprietà chimico-fisiche può essere impiegato anche come coadiuvante nella filtrazione di mosti o di vini.

DOSAGGI CONSIGLIATI

5 - 30 g/hL come preventivo delle ossidazioni

2 - 20 g/hL per ridurre la sensazione amara

10 - 30 g/hL in fase di filtrazione

5 - 80 g/hL come curativo di vini e mosti ossidati

Dose massima utilizzabile nella UE 80 g/hL

MODALITA' D'USO

Disperdere in acqua in rapporto 1:10. Lasciare reidrattare per 1 ora e aggiungere al mosto o al vino da trattare in maniera omogenea.

ALEA PVCLAR agisce nell'arco di 1-2 ore, dopo di che può essere allontanato per filtrazione. In alternativa, attendere che precipiti spontaneamente e separare mediante travaso. Per un maggiore effetto, utilizzare PVPP su mosto o vino previamente chiarificato o filtrato.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Fusto 20 Kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68



Via Sandro Pertini, 12

40062 Molinella (BO) - ITALIA

Tel. +39 051 88 7052

+39 346 58 33 882

info@alea-evolution.com

alea-evolution@pec.it

alea-evolution.com

CF - P.IVA 02944251202

Cod. REA BO-479327

Capitale sociale € 40.000,00 i.v.





ALEA
Evolution

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

