



POLYCLAR V

Stabilizzante complesso per la flottazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

Lo stabilizzante GAF **Polyclar V** (PVPP) può dare un decisivo contributo per migliorare la tecnologia di elaborazione dei vini bianchi in particolare, ma anche dei rosati e dei rossi.

Infatti **Polyclar V** è uno stabilizzante ideale per prevenire o correggere gli inconvenienti dovuti ai processi ossidativi che si possono verificare nel corso della vinificazione e soprattutto della conservazione dei vini. Le sue proprietà sono dovute alla sua fortissima capacità di adsorbire i polifenoli flavanici, substrato fondamentale di tutti i fenomeni di maderizzazione e di imbrunimento dei vini bianchi e rosati. In ogni stadio della loro elaborazione questi composti dovrebbero essere protetti con ogni cura dal contatto con l'ossigeno dell'aria; in caso contrario compaiono presto le ben conosciute alterazioni del colore, del profumo, che perde le caratteristiche iniziali di freschezza per assumere un tono di ossidato, e del gusto, che diviene amaro.

Con l'utilizzo di **Polyclar V** notevoli miglioramenti si sono osservati nel trattamento di vini provenienti da uve gravemente compromesse da attacchi parassitari e quindi ricche di polifenolossidasi. Anche nel caso di vini invecchiati precocemente o non correttamente conservati, con **Polyclar V** si ottengono eccellenti risultati: il colore viene nettamente migliorato con l'eliminazione delle tonalità giallastre, mentre si osserva un favorevole ringiovanimento del gusto e del profumo.

Polyclar V è del tutto insolubile nel vino e quindi è facilmente e totalmente separabile per filtrazione o per sedimentazione, il suo impiego è compatibile con quello di tutti i prodotti e coadiuvanti utilizzati normalmente nell'elaborazione del vino. Non reagisce in alcun modo con i costituenti di quest'ultimo e quindi anche una prolungata permanenza non ha alcuna controindicazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

PVPP (Polivinilpirrolidone).

→ DOSI D'IMPIEGO

Le dosi di impiego devono venir determinate sperimentalmente, poiché il contenuto in polifenoli dei vini è molto variabile e dipende da molti fattori. I dosaggi più comuni variano da 12 a 24 g/hL, con tempi di contatto di 1-2 ore. Per i vini rosati le dosi ottimali sono da 6 a 12 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Polyclar V può essere aggiunto già al mosto prima o durante la fermentazione, oppure aggiunto al vino in ogni fase del processo di lavorazione, purché prima della filtrazione.





POLYCLAR V

I risultati migliori si ottengono preparando una dispersione al 5-10% di **Polyclar V** nel vino, che verrà poi immessa in linea con una pompa dosatrice. Si può anche erogare direttamente durante la fase di filtrazione, introducendo **Polyclar V** nel dosatore del filtro.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo da luce e calore diretti.

Fusti da kg 19,96 netti.

