



POLYGEL W

Clarificante à base de PVPP



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Polygel W é um coadjuvante de estabilização composto por PoliVinil-PoliPirrolidone (PVPP). É um preparado desenvolvido especificamente para atenuar, nos vinhos brancos, as notas amareladas dos polifenóis e manter mais prolongadamente a fragrância e o aroma. Adsorve os polifenóis por meio de ligações do hidrogénio com o grupo azoto. É quimicamente inerte.

Polygel W atua seletivamente sobre a fração polifenólica sem interferir sobre outros componentes do vinho. O tratamento permite uma evidente atenuação da adstringência e da rusticidade devida aos polifenóis, e evidencia as melhores sensações organolépticas do vinho. Não interfere na concentração e na estrutura das antocianinas. Nos vinhos tratados, a diminuição do conteúdo em catequinas é em média entre 20% e 40% e das proantocianidinas é entre 30-60%, em proporção à dose aplicada. Não deixa resíduos pois os produtos resultantes da adsorção são totalmente insolúveis sendo completamente eliminados em fase de filtração. **Polygel W** proporciona ótimos resultados na filtração tradicional por aluvião, onde o tratamento pode ser efetuado na pré camada e/ou em aluvião contínuo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PVPP, gel di sílice.

→ DOSES RECOMENDADAS

Variam de 10 a 50 g/hL, em função da intensidade de remoção polifenólica pretendida.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver o produto em água 20-30 minutos antes da sua aplicação. **Polygel W** pode ser aplicado: em fase de refrigeração, para prevenir os danos do oxigénio dissolvido; em clarificação, juntamente com outros produtos clarificantes em depósito-pulmão, por contato prolongado e eventualmente sob agitação; na filtração tradicional aluvional, na pré-camada ou em aluvião contínuo; na filtração das borras de clarificação (ricas em polifenóis), nos filtros rotativos a vácuo.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Pacotes de 500 g em caixa com 5 kg.
Sacos de 15 kg.

