

CLARIVIN

Clarificante à Base de PVPP



CARACTERÍSTICAS

CLARIVIN é um produto cujas características demonstram elevada seletividade. Este polímero inerte é, na verdade, um produto de notável eficácia contra os fenóis tânicos (responsável pela adstringência nos vinhos) e em particular contra as catequinas e leucoantocianos responsáveis pelo fenômeno de enturvamento devido a polifenoloxidase e madeirização. Em provas de laboratório, CLARIVIN apresentou uma velocidade de floculação 5 vezes superior a qualquer outro clarificante de natureza protéica.

APLICAÇÃO

CLARIVIN pode ser usado nos mostos, graças a sua elevada superfície específica; nos vinhos como um clarificante normal combatendo os polifenóis específicos; e nos vinhos ligeiramente oxidados trazendo de volta as características iniciais do vinho.

COMPOSIÇÃO

Polivinilpolipirrolidone

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

CLARIVIN é um omopolímero reticular de polivinilpolipirrolidone purificado, produzido cataliticamente. É solúvel em água ou outros solventes comuns. É de coloração branca, higroscópico, e se apresenta na forma de pó.

- Umidade.....: máx 5%
- Cinzas.....: máx 0,5%
- Arsênio.....: máx 2 mg/kg como As
- Outros Metais Pesados.....: máx 10 ppm como Pb
- Nitrogênio Total.....: entre 11 e 12,8%
- Eficácia sobre Fenóis.....: min 30%
- Substâncias Extraíveis.....: máx 0,005% (como clarificante para bebidas)

MODO DE USO

Dissolver o produto em água fria (10-15°C) na proporção de 1:10.

Agitar bem para obter uma boa dispersão.

Adicionar ao vinho mediante remontagem para obter uma melhor dispersão na massa.

DOSE DE EMPREGO

6 - 20 g/hl dependendo da quantidade de polifenóis contidos no mosto ou vinho
70 g/hl como dose máxima

EMBALAGEM

- Sacos de 20 kg
- Pacotes de 1 kg