



POLYGEL WPS

Clarificante a base de PVPP



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Polygel WPS es un clarificante constituido por polivinil-polipirrolidona (PVPP). Es un producto estudiado específicamente para reducir en los vinos blancos el color amarillo-parduzco de los polifenoles polimerizables y mantener la persistencia de la fragancia y aroma en todos los vinos. El procedimiento de producción asegura la acción de un polímero de perfecta inercia química, que posee la propiedad de adsorber los polifenoles por medio de enlaces puente de hidrógeno. **Polygel WPS** actúa con absoluta selectividad respecto a la fracción polifenólica, sin interferir con otros constituyentes del vino. El tratamiento produce una reducción de la astringencia y de la aspereza atribuible a los polifenoles y evidencia las más notables características organolépticas del vino. **Polygel WPS** no modifica la concentración y la estructura de los antocianos. En los vinos tratados con **Polygel WPS** la disminución del contenido en catequinas está comprendido entre el 20% y el 40%, mientras las proantocianidinas se atenúan de un 30% a un 60%, en proporción a la dosis de empleo. Los productos de adsorción con los polifenoles son del todo insolubles, por eso son completamente eliminados en fase de filtración, sin dejar residuos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PVPP puro de granulometría controlada.

→ DOSIS DE EMPLEO

Varían entre 10 y 50 g/hL, en función de la intensidad de eliminación polifenólica deseada. Máx. CE 80 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Suspender el producto en el agua antes de su empleo. **Polygel WPS** se puede utilizar:

- *en fase de refrigeración, para prevenir los daños provocados por el oxígeno disuelto
- *en clarificación, conjuntamente con el resto de productos clarificantes
- *en depósitos-pulmón, por contacto prolongado y eventualmente mediante agitación
- *en la filtración tradicional, tanto en la precapa como en el aluvionado continuo
- *en la filtración de los bajos de clarificación (ricos en polifenoles), en los filtros rotativos al vacío.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 20 kg netos.

