



POLYGEL W

Clarificante a base de PVPP



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Polygel W es un estabilizante constituido por PoliVinil-PoliPirrolidona (PVPP) homogenizado mediante proceso de activación con hidrogel de sílice con el fin de mejorar la adsorción. Es un formulado 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 exclusivo procedimiento de producción y la específica formulación asegura la acción de un polímero de perfecta inercia química, que posee la propiedad de adsorber los polifenoles por medio de enlaces de hidrógeno. **Polygel W** 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 W** no modifica la concentración y la estructura de los antocianos en los vinos tratados con **Polygel W** la disminución del contenido en catequinas está comprendido entre el 20% y el 40%, mientras las proantocianidinas se atenúan de un 30-60%, 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.

Polygel W proporciona óptimos resultados en la filtración tradicional aluvional, donde el tratamiento puede ser efectuado en la precapa o en aluvionado continuo.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PVPP, gel de sílice.

→ DOSIS DE EMPLEO

Varían entre 10 a 50 g/hL, en función de la intensidad de eliminación polifenólica deseada.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver el producto en agua 20-30 minutos antes de su empleo. **Polygel W** se puede utilizar: en fase de refrigeración, para prevenir las alteraciones del oxígeno disuelto; en clarificación, junto a otros productos clarificantes; en depósito pulmón, por contacto prolongado y eventualmente bajo agitación; en filtración de aluvionado tradicional, tanto en la precapa como en el aluvionado continuo; en la filtración de los fondos de clarificación (ricos en polifenoles), con los filtros rotativos de vacío.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 0,500 kg netos en cajas de 5 kg.

Sacos de 15 kg netos.

