



POLYGEL PS100

由 PVPP 组成的澄清剂



→ 技术描述

Polygel PS 100 (PVPP) 它可以为改进白葡萄酒的酿造技术做出很大贡献，并且非常适用于桃红葡萄酒和红葡萄酒的酿造工艺。

事实上，Polygel PS 100 它是一种理想的澄清剂，可以防止或纠正由于葡萄酒酿造过程中可能发生的氧化过程引起的缺陷，尤其是提高葡萄酒的保存时间。它的特性是源自其非常强的吸附黄烷多酚的能力，黄烷多酚是白葡萄酒和桃红葡萄酒所有褐变现象的基本原因。在其加工的每个阶段，应小心保护这些化合物不与空气中的氧气接触；否则很快就会出常见的颜色变化，酒失去新鲜的初始特征而呈现氧化色调，味道变得苦涩。

通过使用 Polygel PS 100 在处理有严重病虫害侵袭并因此富含多酚氧化酶的葡萄制成的葡萄酒方面，已观察到显著改善。即使在葡萄酒过早老化或储存不当的情况下，Polygel PS 100 也能获得出色的效果：颜色显著改善，淡黄色调消失，同时观察到口感和香气的良好恢复。

Polygel PS 100 它完全不溶于葡萄酒，因此很容易通过过滤或沉降完全分离，它的使用与所有常用的酿酒产品和助剂兼容。它不会以任何方式与后者的成分发生反应，因此即使长时间停留也没有不良反应。

→ 组成和产品特性

特定颗粒大小的 PVPP

→ 用量

10-50 g/hL，取决于所需的多酚去除强度

→ 使用方法

使用前20-30分钟将产品稀释于水中。Polygel PS 100 可用于：

- 在澄清中，配合其他各种澄清产品
- 在储存罐中，可通过长时间接触酒体，保持稳定
- 在传统的硅藻土过滤中，在预过滤和错流过滤中，在离心过滤中澄清底部（富含多酚）

→ 储存及包装

作为一种容易受潮的产品，请存放在阴凉干燥的地方，远离直射光和热源。

15公斤袋装

