



DIVERGAN F

POLIVINILPOLIPIRROLIDONE

COMPOSIZIONE

Puro polivinilpolipirrolidone (PVPP) ad uso alimentare

CARATTERISTICHE GENERALI

Polvere biancastra, scorrevole e dal debole odore dolciastro. Totalmente insolubile in acqua, in soluzione idroalcolica e nei principali solventi organici.

E' prodotto per polimerizzazione del vinilpirrolidone purificato. Le macromolecole che se ne ottengono sono organizzate in modo da formare una rete che agisce sulle sostanze polifenoliche per adsorbimento.

APPLICAZIONI

DIVERGAN F è particolarmente efficace per la rimozione di polifenoli ossidabili ed ossidati. Il suo impiego quindi è raccomandato:

- per il trattamento preventivo di mosti e vini soggetti all'ossidazione e all'imbrunimento;
- per la cura di mosti e vini maderizzati;
- per l'eliminazione dei composti polifenolici responsabili del gusto amaro;
- per il miglioramento della freschezza e pulizia aromatica;
- per la diminuzione dei composti combinanti l'anidride solforosa;
- per il miglioramento della tinta di vini ossidati.
- per l'eliminazione di tannini che nel tempo possono compromettere la stabilità proteica dei vini.

In taluni casi, l'uso di DIVERGAN F può essere complementare a quello di caseinato di potassio e bentonite.

DIVERGAN F è consigliato anche per il trattamento della birra fino alla dose massima legale di 70 g/hl.

DOSI

Le dosi sono da stabilire mediante la realizzazione di prove di chiarifica e degustazioni preventive. Indicativamente

- per prevenire l'ossidazione: 5 – 30 g/hl
- per ridurre la sensazione amara: 2 – 20 g/hl
- per curare i vini e i mosti ossidati: 5 – 50 g/hl

Dose massima legale nella UE per l'uso enologico: 80g/hl

MODALITA' D'USO

Disperdere in acqua in rapporto 1:10. Lasciare reidratare per 1 ora avendo cura di agitare costantemente. Il tempo di reidratazione può essere abbreviato utilizzando acqua calda a 40-50°C.

Aggiungere al mosto o al vino da trattare in maniera omogenea, possibilmente mediante pompa dosatrice o tubo Venturi, e facendo attenzione a mantenere il prodotto in sospensione durante tutta la durata dell'immissione nella massa.

DIVERGAN F agisce nell'arco di 1-2 ore dopo di che può essere allontanato per filtrazione. In alternativa, si attende che precipiti spontaneamente e si allontana mediante travaso.

Per un maggiore effetto, utilizzare DIVERGAN F su mosto o vino previamente chiarificato o filtrato.



Chiarificanti

Codice Scheda: DiverganF/it

Revisione: n° 7, Giugno 2010

Pag. 2/2

DIVERGAN F

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione kg 20 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come indicato sopra.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Solubilità:

In acqua	0,5% max (sul secco)
Alcool acido	1% max (sul secco)
Umidità (%)	< 5
Ceneri (%)	< 0,5 (sul secco)
Metalli pesanti (mg/kg Pb)	< 10
Arsenico (mg/kg As)	< 3
Azoto totale (%)	tra 11 e 12,8% (sul secco)

I valori sono stati determinati con metodi Ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Il prodotto è inoltre in accordo con le caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Dir. 2008/84/CE

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.