



# **STABYL**

## **PVPP (POLIVINILPOLIPIRROLIDONA) DE GRAU ALIMENTAR**

### COMPOSIÇÃO

PVPP (polivinilpolipirrolidona) puro, de grau alimentar

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó branco ou esbranquiçado, higroscópico com um odor adocicado.

Insolúvel em água, álcool e outros solventes comuns.

Homopolímero de vinilpirrolidona purificado, produzido cataliticamente. As macromoléculas produzidas neste processo adsorvem especificamente os compostos fenólicos.

### APLICAÇÕES

O **STABYL PVPP** é muito eficaz na remoção de polifenóis oxidáveis e oxidados. Consequentemente é recomendado:

- na prevenção da oxidação e madeirização de mostos e vinhos brancos;
- no tratamento de mostos e vinhos oxidados;
- na redução do amargor causado pelos compostos fenólicos;
- na eliminação de compostos que se podem combinar com o SO<sub>2</sub>;
- na melhoria da tonalidade de vinhos oxidados;
- na redução do conteúdo em taninos que possam causar a instabilidade proteica.

Em certas aplicações, **STABYL PVPP** combina-se eficazmente com bentonite e caseinato de potássio.

### DOSES

Prevenção da oxidação: 5 – 30 g/hL

Redução do amargor: 2 – 20 g/hL

Tratamento de mostos e vinhos oxidados: 5 – 50 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 80 g/hL

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **STABYL PVPP** em água na razão de 1:10. Deixar a suspensão inchar por 1 hora, preferencialmente em agitação contínua. O tempo de rehidratação pode ser reduzido utilizando água quente (40-50 °C).

Adicionar a suspensão resultante ao mosto/ vinho no decurso de uma remontagem, usando um tubo de Venturi ou uma bomba doseadora. Recomenda-se agitar a suspensão aquando a sua introdução no volume a tratar.

O tempo de contato de 1 a 2 horas é suficiente para o tratamento. **STABYL PVPP** pode ser eliminado por filtração. Em alternativa, o tempo de contato pode ser prolongado até estabilização completa do **STABYL PVPP**. Para obter melhores resultados, **STABYL PVPP** dever ser utilizado em vinho acabado ou filtrado.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 20 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.



## Agentes Clarificantes

# STABYL

Código da Ficha: Stabyl/pt

Revisão nº 7, mayo 2018

Pag. 2/2

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Solubilidade em água (% de matéria seca)	0,5 máx
Solubilidade em álcool e ácido (% de matéria seca)	1 máx
Humidade (%)	< 5
Cinzas (% de matéria seca)	< 0,5
Metais pesados (mg/Kg Pb)	< 10
Arsénio (mg/Kg As)	< 3
Azoto total (% de matéria seca)	11 – 12,8

Estes valores foram obtidos usando quer métodos oficiais, quer métodos internos da Esseco. Informação adicional não indicada aqui será disponibilizada mediante pedido.

### O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International  
Diretiva 2008/84/CE

### Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 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

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.