

Divergan HM

Clarificante preventivo frente a fenómenos oxidativos en mostos y vinos.

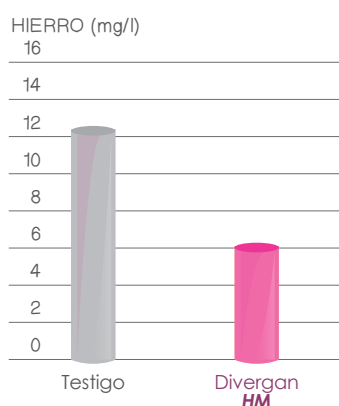


Figura 1.- Efecto del tratamiento con **Divergan HM** (50 g/hl) en vino con riesgo evidente de quiebra férrica.

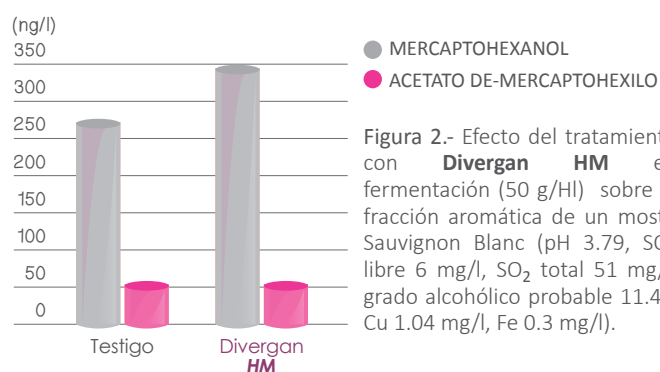


Figura 2.- Efecto del tratamiento con **Divergan HM** en fermentación (50 g/Hl) sobre la fracción aromática de un mosto Sauvignon Blanc (pH 3.79, SO₂ libre 6 mg/l, SO₂ total 51 mg/l, grado alcohólico probable 11.4%, Cu 1.04 mg/l, Fe 0.3 mg/l).

La disminución de los niveles de cobre tras el tratamiento del mosto con **Divergan HM** supone un incremento significativo del contenido de aromas varietales (perfil tiólico) de la muestra, como el 3-Mercaptohexanol (3-MH) y su acetato (acetato de mercaptohexilo).

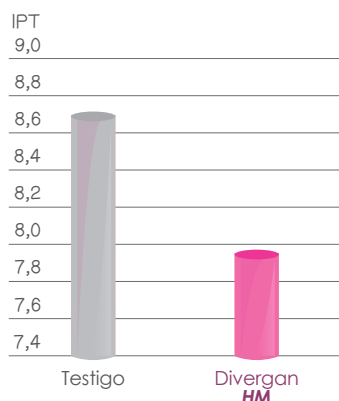


Figura 3.- Efecto del tratamiento con **Divergan HM** en vino terminado (50 g/hl) sobre la fracción polifenólica de un vino prensa Sauvignon Blanc (pH 3.55, SO₂ libre 17 mg/l, SO₂ total 105 mg/l, Cu 1.69 mg/l, intensidad colorante 0.150, IPT 8.67). El tratamiento del vino con Divergan HM supone una disminución significativa de los polifenoles de la muestra (IPT).

CARACTERÍSTICAS

Divergan-HM es un clarificante específico que limita el pardeamiento y la evolución de mostos y vinos. Su capacidad de disminuir la concentración de metales pesados, como el hierro (Figura 1) y el cobre, provoca una ralentización de reacciones enzimáticas y no enzimáticas de oxidación lo que limita el pardeamiento de la muestra y preserva su potencial y tipicidad aromática (ésteres fermentativos y aromas varietales) (Figura 2). Elimina de forma selectiva compuestos fenólicos responsables del pardeamiento de la muestra (Figura 3).

APLICACIÓN

- En mostos y vinos donde se necesite reducir el contenido en metales pesados (especialmente cobre y hierro), sustituyendo a los controvertidos tratamientos con ferrocianuro potásico.
- En mostos y vinos donde se desee disminuir el contenido polifenólico oxidable. Divergan-HM disminuye el contenido en compuestos responsables de la oxidación y previene de su pardeamiento posterior.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La disminución del contenido en metales pesados (sobre todo cobre y hierro) ayuda a preservar la fracción aromática varietal libre.

COMPOSICIÓN

Copolímero insoluble de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP).

DOSIS

Mosto ó vino

Tratamiento preventivo 10-20 g/hl

Tratamiento curativo 30-50 g/hl

Dosis máxima legal: 50 g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada mosto o vino.

MODO DE EMPLEO

1. Disolver la cantidad de Divergan-HM a utilizar en 10 veces su peso en agua. Asegurar una preparación homogénea.
2. Adicionar al volumen a tratar, mediante remontado para asegurar su completa homogeneización.

Precauciones de trabajo:

Para que el uso de Divergan-HM sea efectivo es importante mantener la dispersión homogénea sobre todo el volumen a tratar. Tiempo de contacto recomendado entre 6-24 horas. En vino, después de que se haya realizado la suspensión dejar sedimentar mínimo 48 horas y posteriormente filtrar (<3 µm).

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 500 gr y 20 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Humedad [%]	< 5
N,N – Divinilimidazolidona [ppm]	< 2
N – Vinilimidazol [ppm]	< 10
N – Vinilpirrolidona [ppm]	< 5
Nitrógeno total [%]	26.0 – 29.0
Solubilidad (en agua) [%]	< 0.5
Solubilidad (en ácido y alcohol) [%]	< 1
Cu [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 2

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.