

PVCel

Coadyuvante de fermentación de acción estabilizante

CARACTERÍSTICAS

PVCel es un preparado complejo que combina las acciones individuales del PVPP y las microfibras de celulosa activada, creando efectos sinérgicos en la estabilización de mostos y vinos.

Permite obtener vinos más pálidos y menos oxidables, con mayor frescor y más estables en el tiempo. Constituye un tratamiento preventivo de los mostos en fermentación, por la eliminación de los polifenoles responsables del pardeamiento.

APLICACIÓN

PVCel es el coadyuvante ideal en la fermentación de vinos tranquilos y vinos base cava, cuando los mostos han sufrido desfangados enérgicos.

COMPOSICIÓN

PVPP y celulosa micronizada.

DOSIS

Mosto **15 - 40 g/hl**

Dosis máxima legal: 250g/hl

MODO DE EMPLEO

- Dispersar la cantidad de PVCel en proporción 1/10 en agua fría, asegurando una distribución homogénea.
- Incorporar al depósito de fermentación tan pronto como sea posible y homogeneizar.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

pH (1%)	5,0 - 6,5
Cenizas [%]	< 0,3
Humedad [%]	< 7
Solubilidad en medio acuoso [%]	< 1
Densidad aparente [g/ml]	0,3 - 0,4

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco con fibras.

PRESENTACIÓN

Envase de 15 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco,

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

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