



## VINOCLAR

É uma polivinil polipirrolidona (PVPP) insolúvel, muito eficaz no tratamento e na prevenção das oxidações (pardeamento) dos vinhos. Vinoclar melhora a cor e o brilho, eliminando as substâncias indesejadas produzidas pela oxidação; afina os aromas, desenvolvendo o bouquet natural do vinho (melhorando o sabor, conservando o frescor e subtraindo os componentes de sabor áspero). Vinoclar é um pó branco, higroscópico, com um leve odor característico. É insolúvel em água e em todos os solventes orgânicos comuns.

### VANTAGENS DO USO

- É muito eficaz: requer doses relativamente baixas para obter grandes resultados.
- Melhora a cor: combina eficazmente com os polifenóis presentes nas reações de pardeamento
- Melhora o sabor e o aroma: elimina eventual excesso de polifenóis que aportam ao vinho um sabor áspero.
- Não deixa resíduo: forma complexos que são eliminados completamente mediante sedimentação ou filtração.
- É compatível com os demais aditivos clarificantes: pode ser utilizado em conjunto com os demais agentes clarificantes e auxiliar para uma redução de SO<sub>2</sub> nos vinhos.
- É fácil de utilizar: o tratamento com Vinoclar pode ser efetuado em qualquer ponto do processo de elaboração, seja antes, durante ou após a fermentação, preferencialmente antes da filtração final.
- É rápido: normalmente bastam 1 ou 2 horas (com inchamento prévio) para que Vinoclar atue de maneira eficaz, seja tratando ou evitando as oxidações.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Clarificante PVPP

### DOSES DE USO

Mosto: 10 a 20g/hL (preventivo)  
 Vinhos Brancos: 20 a 80 g/hL (curativo)  
 Vinhos Tintos: 10 a 20 g/hL (curativo)

### MODO DE EMPREGO

Pode ser adicionado como uma solução a 10% em mosto, vinho ou água. Deixar inchar por 1 a 2 horas, preferencialmente com agitação constante. Adicionar ao tanque e distribuir homogêaneamente com um agitador. Deixar em contato por no mínimo 10 minutos.

Se, no entanto, Vinoclar for adicionado diretamente a seco, ele deve ser misturado cautelosamente e deixado em contato por pelo menos 30 min para agir. Para economizar tempo, o vinho ou suco pode ser filtrado antes do PVPP decantar por completo.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 20 Kg

Embalagem de 1 Kg

Recomenda-se estocagem em local seco, arejado e ao abrigo do sol, a uma temperatura abaixo de 25°C.

### SEGURANÇA E MANUSEIO

Utilize EPI's adequados ao manuseio do produto e evite contato direto. Caso ocorra, lave o local com água em abundância por 15 minutos.

Para maiores informações, consulte a Ficha de Segurança do Produto.