

Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)

Produktbeschreibung

PVPP ist ein kreuzvernetztes, in den meisten organischen Lösungsmitteln unlösliches Polymer, das als weißes Pulver geliefert und zur Entfernung phenolischer Stoffe eingesetzt wird. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, ist PVPP gemäß EG-VO 1493/1999, Anhang IV, p bis zu einer Höchstmenge von 80 g/hl zugelassen und entspricht den besonderen Reinheitsvorschriften der EG-VO 1622/2000, Anhang V.

Anwendung

Grundsätzlich kann die PVPP-Behandlung sowohl im Most als auch im Wein vorgenommen werden. Besonders empfehlenswert dürfte jedoch eine Behandlung während des ersten oder zweiten Abstichs sein, und zwar vor der Bentonit-Schönung. Für die normale Vorsorgebehandlung reichen 30-70 g/hl Wein oder Most aus. Die praktische Anwendung für das Großgebilde ist sehr einfach. Die ermittelte Menge PVPP wird in etwas Wein angerührt und anschließend dem Gebinde zugegeben. Danach ist gut durchzurühren. Nach 2 Stunden kann eine Bentonit- oder Kieselol/Gelatine-Schönung erfolgen, oder aber es kann nach einem Tag auch ohne diese Zusatzschönung abfiltriert werden. Vorquellen erhöht die Wirksamkeit von PVPP. Wichtig ist jedoch, dass unmittelbar nach der PVPP-Behandlung im Wein oder Most die erforderliche Menge S02 zugesetzt wird.

Wirkungsweise

Durch den Einsatz bestimmter Pressen und Maischetransportanlagen nehmen phenolische Verbindungen im Wein ständig zu. Das Ergebnis der Bearbeitung mit solchen Anlagen ist oft, dass die späteren Weine nicht nur einen herben Geschmack aufweisen und dadurch das Sortenbukett stören, sondern dass sie vor allem sauerstoffempfindlicher werden. Diese Weine oxidieren also schneller, d.h. sie werden braun bzw. dunkelfarbig und verlieren durch den typischen Oxidationsgeschmack ihre Frische. Von ganz besonderer Wichtigkeit ist auch, dass die Polyphenole mit Proteinen und Schwermetallen Verbindungen eingehen und demzufolge auf der Flasche Trübungen hervorrufen können. PVPP entzieht nun auf einfachste Weise die unerwünschten phenolischen Substanzen.

PVPP gibt keinerlei Stoffe an den Wein ab. Durch die Anwendung geringer Mengen wird die Oxidationsfähigkeit des Weines stark herabgesetzt, was eine Einsparung von schwefliger Säure zur Folge hat. Die Weine bauen nicht so rasch ab und behalten länger ihre helle Farbe und vor allem ihre Frische. Die mit PVPP behandelten Weine schmecken reiner und sortentypischer, denn der von Stielen und Kernen herrührende rauhe Gerbstoffgeschmack wird entfernt (besonders wichtig bei Frosttrauben und unreifem Lesegut). Auch bereits braun gewordene, d.h. oxidativ geschädigte Weine können mit PVPP wieder verbessert werden. PVPP ist hervorragend für die Behandlung von Sektgrundweinen geeignet. Bei Rotweinen entfernt PVPP sowohl braune als auch rote Farbpigmente. Da jedoch bei vorsichtigem Dosieren die Adsorption von roten Farbstoffen so gering wie möglich gehalten werden kann, bringt die PVPP-Behandlung durch die vornehmliche Adsorption brauner Farbstoffe eine gewisse Farbstabilität mit sich und vermindert zudem das schnelle Altern dieser Weine. Hierfür empfohlene Zugabemenge: 10 - 25 g/hl.

Anmerkung

Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten.

Alle Angaben für das oben aufgeführte Produkt beruhen auf unseren Erfahrungen und werden nach bestem Wissen jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit gegeben. Für den jeweiligen Anwendungsfall, der außerhalb unseres Einflusses liegt, übernehmen wir keine Garantie.

Verkaufseinheiten

1 kg; 5 kg; 2x 5 kg