



# P.V.P.P.

**ՊՈԼԻՎԻՆԻԼ ՊՈԼԻՊԻՐՈԼԻՊՈՆ՝ ՍԻՆԹԵՏԻԿ ՆԵՐԾԾՈՂ ՆՅՈՒԹ՝ ԲԱՐՁՐ ԿԱՅՈՒՆԱՑՆՈՂ ԳՈՐԾՈՂՈՒԹՅԱՄԲ**



## ԲԱՐԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Սաքուր ՊՎՊ (Պոլիվինիլ պոլիպիրոլիդոն) ներծծման մեծ ներուժով:



## ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

Enologica Vason-ի կողմից ընտրված ՊՎՊ-ն բարձր մաքրության արտադրանք է, որը բնութագրվում է ֆենոլները ներծծելու բարձր և հատուկ կարողությամբ, հատկապես աղաղանյութ կամ բարձր օքսիդացված վիճակում գտնվող: Այն բնութագրվում է բացարձակ քիմիական իներցիայով, որի շնորհիվ այն իդեալական է համարվում մրգային հյութերի, խաղողանյութերի և գինիների մշակման համար:

Սպիտակ գինիների մշակման գործընթացում ՊՎՊ-ն թույլ է տալիս զգալիորեն նվազեցնել ֆենոլային նյութերի օքսիդացված պոլիմերների ազդեցության տակ առաջացած դեղին գույնը: Հիանալի է ֆենոլային փոփոխությունը՝ «փինկինգը» (վարդագույն երանգ ստանալու հատկությունը) կանխելու տեսանկյունից: Ինչ վերաբերում է կարմիր գինիների մշակմանը, ՊՎՊ-ն հանգեցնում է կարմիր գույնի աննշն նվազման, որը, սակայն, դեռևս ավելի ցածր է, քան պրոտեինային մաքրիչներով նմանատիպ մշակման արդյունքում առաջացողը:



## ԿԻՐԱՌՈՒՄ

Իր բարձր առանձնահատուկ ազդեցության շնորհիվ ՊՎՊ-ն կարող օգտագործվել բարձրակարգ գինիներում ֆենոլային նյութերի օքսիդացման էֆեկտները կանխարգելելու, ինչպես նաև վերացնելու համար:

Մասնավորապես, այն օգտագործվում է պարզեցման կամ ֆիլտրացման նպատակով՝ օքսիդացված սպիտակ գինիների բնութագիրը բարելավելու, կարմիր գինիների դեղին երանգը հեռացնելու և երիտասարդ կարմիր գինիների աղաղաթոունների պարունակությունը սահմանափակելու համար: Գերազանց արդյունք է տալիս FITOPROTEINA P-ի հետ համակցված լինելու դեպքում՝ պոլիֆենոլների վրա դրանց միասնական ակտիվության շնորհիվ:

ՊՎՊ-ն կարող է օգտագործվել խաղողի կամ մրգային հյութերի մշակման համար:

**ՊՎՊ-ն օգտագործելիս պահպանեք գործող համապատասխան իրավական կարգավորումները:**





# P.V.P.P.

ՊՈԼԻՎԻՆԻԼ ՊՈԼԻՊԻՐՈԼԻՊՈՆ՝ ՍԻՆԹԵՏԻԿ  
ՆԵՐՇԾՈՂ ՆՅՈՒԹ՝ ԲԱՐՁՐ ԿԱՅՈՒՆԱՑՆՈՂ  
ԳՈՐԾՈՂՈՒԹՅԱՄԲ

## ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ



ՊՎՊՊ-ն լուծեք փոքր քանակությամբ ջրի մեջ, այնուհետև ավելացրեք մշակվող գինուին՝ խնամքով խառնելով: Ազդեցությունն անմիջապես տեղի է ունենում: Այնուհետև կարող եք անցնել ֆիլտրմանը կամ պարզեցմանը, նաև այլ պարզեցնող նյութերի հետ համակցված:

## ԴՈՉԱՎՈՐՈՒՄ



2-ից 15 գր/հլ սպիտակ և փրփրուն գինիների համար:  
5-ից 30 գր/հլ կարմիր գինիների համար:  
Ավելի բարձր չափաբաժիններ բարձր օքսիդացված գինիների համար:

## ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ



20 կգ տակառներ:

## ՊԱՅԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ



Պահել զով և չոր տեղում: կնքել բացված տակառները:

## ԿՏԱՆԳ



Եվրոպական գործող կանոնակարգերի հիման վրա արտադրանքը դասակարգվում է. ոչ վտանգավոր: