

Divergan[®] F

(Диверган[®] F)

® = Зарегистрированная торговая марка,
принадлежащая компании
BASF Aktiengesellschaft

PVPP для обработки вин, купажей, соков

Примечание

Информация, представленная в данной публикации, основана на существующих знаниях и практическом опыте. Принимая во внимание различные факторы, которые могут сказаться на технологии изготовления и применения, настоящие положения не освобождают переработчиков от ответственности в проведении собственных тестов и экспериментов и не дают обладающей обязательной юридической силой гарантии определённых качеств или пригодности продуктов для использования с определённой целью. Ответственность за соблюдение любых прав собственности и действующих законов и норм лежит на потребителях нашей продукции.

BASF Aktiengesellschaft

Отдел тонкой химии - 67056 Ludwigshafen - Germany

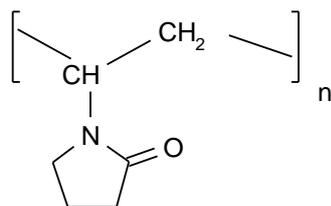
Human Nutrition



The Chemical Company

Химическое название Поли-(1-(2-оксо-1- пирролидинил)этилен), сшитый

Химическая структура



Химическая формула (C₆H₉NO)_n

Молекулярная масса Из-за нерастворимости точно не определена.

Описание продукта Белый, гигроскопический порошок со слабым специфическим запахом. Divergan[®] F - сшитый поливинилпирролидон (ПВПП), получаемый по запатентованному способу специфической полимеризации (немецкий патент 2437629). Нерастворим в воде, спирте и других обычных растворителях.

Предназначение Divergan[®] F селективно адсорбирует фенольные соединения. Благодаря этому достигается значительное улучшение свойств, непосредственно влияющих на качество.

Применение Divergan[®] F улучшает следующие свойства:

- **Цвет**
- **Букет / Вкус**
- **Стабильность**

Так, например, возможна *стабилизация цветового оттенка* вина при большом повреждении ягод гнилью или при длительном заторе суслу. Применение Divergan[®] F также хорошо зарекомендовало себя для стабилизации цвета, например, яблочного сока и купажа.

Divergan[®] F селективно адсорбирует полифенольные флавоноиды. Эти вещества, оставаясь в вине, при его выдержке приводят к появлению *нежелательной горечи* (при окислительной полимеризации возникают высокомолекулярные полифенольные флавоноиды). Удаление веществ, при выдержке дающих дубильные вещества и придающих вину горечь, заметно увеличивает стабильность вин при хранении.

Уменьшение содержания полифенолов одновременно существенно снижает опасность белково-дубильного помутнения (белое помутнение).

Также снижается опасность коричневого или черного помутнения (кристаллизация высококонцентрированных дубильных веществ – например, образование слаборастворимых комплексов железа с дубильными веществами). Помимо этого Divergan[®] F можно рекомендовать к применению для устранения нетипичных оттенков вина, проявляющихся при его старении.

Применение

Divergan® F может применяться как для предотвращения проблем (превентивно), так и для устранения проблем (коррективно).

Divergan® F применяется как в виде сухого порошка, так и в виде суспензии. Во втором случае готовится 10 % суспензия Divergan® F в обрабатываемом вине или воде.

После набухания реагента в течение 1 - 2 часов суспензия при непрерывном перемешивании добавляется в вино и далее с помощью мешалки равномерно распределяется в объеме.

Через несколько минут (примерно 5 - 10 мин.) большая часть Divergan® F вступит в реакцию. При добавлении Divergan® F в виде порошка следует оставить его по меньшей мере на 30 мин. при непрерывном интенсивном перемешивании.

Для экономии времени мы рекомендуем профильтровать вино или сок прямо перед осветлением с помощью Divergan® F. Время реакции можно без сомнения и увеличить вплоть до полной седиментации Divergan® F.

Дозировка

Оптимальная дозировка зависит от множества различных факторов. В общем, для превентивного применения необходимо меньшее количество Divergan® F, чем для корректирующего (устранение имеющихся проблем). Из-за многогранности возможных задач, для определения оптимальной дозировки мы рекомендуем провести лабораторные испытания.

Правильность применения Divergan® F легко определяется по факту значительного осветления обрабатываемого продукта (особенно для молодого вина).

В странах Евросоюза максимально применяемая концентрация поливинилполипирролидона (PVPP) для осветления вина законодательно ограничена - не более 80 г/гл.

	превентивно	коррективно
Сок*	По потребности	По потребности
Молодое вино	5 - 20 г/гл	
Белое вино		20 - 80 г/гл
Красное вино		5 - 20 г/гл

Таб.1: Рекомендуемая дозировка Divergan® F. Оптимальную дозировку следует определить с помощью лабораторных испытаний. Существуют белые вина, дающие хороший результат при дозировке 8 - 10 г/гл.

* В странах Евросоюза до сих пор не разрешена обработка соков поливинилполипирролидоном.

Законодательство/

Безопасность

Divergan® F соответствует всем действующим нормам и предписаниям, таким как, например, действующие положения Кодекса о пищевых химикатах (Food Chemicals Codex) или предписания Европейского Союза (EWG VO Nr. 822/87).

В странах Евросоюза дозировка поливинилполипирролидона для осветления вина законодательно ограничена пределом 80 г/гг. Обработка сока все еще ограничена законодательно (Разрешено, например, при отправке продукции на экспорт в другие европейские страны).

При работе с Divergan® F применяются обычные средства защиты от пыли.

При квалифицированном применении в соответствии с рекомендациями отрицательные эффекты не известны.

При транспортировке и хранении продукт не представляет опасности для людей и окружающей среды.

Хранение

Для предотвращения потери активности Divergan® F должен храниться в закрытых бочках в сухом помещении.

При соблюдении вышеуказанных мер Divergan® F может храниться без потери активности более 3-х лет.

Упаковка

Divergan® F поставляется в 20 кг и 30 кг бочках. Образцы доступны в 250 г банках.

Номер продукта

060146