

PROVEGET 100

Proteína vegetal pura con acción clarificante.

CARACTERÍSTICAS

Proveget 100 es un clarificante vegetal obtenido de proteína de guisante que mejora la limpidez y suaviza la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico.

El tratamiento con **Proveget 100** es muy apropiado en elaboraciones de alta gama, respetando color, y estructura y expresión aromática.

Se presenta tanto en formato sólido como en líquido que facilita su empleo.

Proveget 100 es un producto libre de alérgenos según lo establecido en la normativa vigente. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG)

APLICACIÓN

- Clarificación de mostos en desfangado o fermentación alcohólica.
- Clarificación de vinos tintos y vinos blancos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget 100 respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

COMPOSICIÓN

Proveget 100: Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*).

Proveget 100 líquido: Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*) en solución acuosa al 10%, estabilizada con SO₂. Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

	PROVEGET100	PROVEGET100 LÍQUIDO
Flotación de mosto	5-20 g/hL	50-200 mL/hL
Tratamiento de mostos en vinificación	20-50 g/hL	200-500 mL/hL
Vino	10-30 g/hL	100-300 mL/hL
<i>Dosis máxima autorizada: 50 g/hL</i>		<i>500 mL/hL</i>

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

*A las dosis indicadas, **Proveget 100** no aporta inestabilidad proteica.*

MODO DE EMPLEO

1. Diluir la cantidad necesaria de **Proveget 100** en agua en relación 1:10 y homogeneizar.
2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total y homogeneizar mediante remontado.

Solución Líquida:

1. Puede ser aplicada directamente al volumen a tratar. Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen en vino o mosto.
2. Añadir al volumen total preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

Precauciones de trabajo:

- El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.
- En vinos blancos, el empleo de **Proveget 100** debe completarse con la adición posterior de bentonita de calidad **Maxibent**.

ASPECTO FÍSICO

Proveget 100: Polvo fino color crema, ligero aroma vegetal.

Proveget 100 líquido: líquido color crema con ligero aroma a sulfuroso.

PRESENTACIÓN

Proveget 100: Envases de 1Kg y de 20 kg.

Proveget 100 líquido: Envase de 5 kg, 22 kg y 1100 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Nitrógeno total [%]	> 10
Cenizas [%]	< 8
Humedad [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 150
Cr [mg/kg]	< 10
Cu [mg/kg]	< 35
Zn [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microorganismos totales [UCF/g]	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [UCF]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UCF/g]	Ausencia
Coliformes totales [UCF/g]	<10 ²
Levaduras [UCF/g]	<10 ³
Mohos [UCF/g]	<10 ³
Solución líquida	
Residuo seco (%)	> 10
SO ₂ [ppm]	2000-4000
pH	3-4
Densidad [g/L]	> 1025

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.
Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente:

Proveget 100: antes de 3 años a partir del envasado.

Proveget 100 líquido: antes de 2 años a partir del envasado.

Registro:

RGSEAA: 31.00391/CR

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

PROVEGET 100 EP 814 - PROVEGET 100 LÍQUIDO EP 884 / Rev.: 6 / Fecha: 04/08/2016