

# PROVEGETclar

Clarificante complejo a base de proteína vegetal específico para vinos blancos y rosados

## CARACTERÍSTICAS

**Proveget Clar** es un preparado a base de proteína vegetal para la clarificación de vinos blancos y rosados. Consigue una extraordinaria limpidez, estabilidad proteica y eliminación de tonos oxidados. Prolonga en el tiempo las características organolépticas de los vinos tratados.

La fracción de bentonita facilita la dispersión y sedimentación de las lías, al mismo tiempo que retira proteínas inestables del vino.

## APLICACIÓN

Especialmente indicado para vinos blancos y rosados, por su triple efecto de eliminación de turbidez, proteínas inestables y pardeamientos.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La aplicación de **Proveget Clar** prolonga el aroma y evita la evolución del color.

## COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), polivinilpolipirrolidona (PVPP), bentonita en polvo.

## DOSIS

Vino 30-90 g/Hl

*Dosis máxima legal 250 g/hl*

*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.*

## MODO DE EMPLEO

1. Disolver en agua en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua.
2. Dejar reposar 3 horas.
3. Agitar la preparación.
4. Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

## ASPECTO FÍSICO

---

Polvo fino de color crema.

## PRESENTACIÓN

---

Envase de 20 kg.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

---

Materia proteica [%]	20
pH (1%)	8,5 – 10
Humedad [%]	< 10
Recuento total (UFC/g)	<10 <sup>4</sup>
Levaduras y mohos (UFC /g)	<10 <sup>2</sup>
<i>E.coli</i> (UFC /g)	Ausencia
<i>Salmonella</i> (UFC /g)	Ausencia
<i>S.aureus</i> (UFC /g)	Ausencia

## 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: antes de 3 años a partir del envasado.