

Proveget

CRISTAL

Clarificante de fermentación a base de proteína vegetal

CARACTERÍSTICAS

Proveget CRISTAL es un clarificante para fermentación de mostos a base de proteína vegetal obtenido de guisante. Mejora sustancialmente la limpidez del vino terminado, elimina elementos potencialmente oxidables. Al mejorar la compactación de las lías, mejora el rendimiento.

Proveget CRISTAL respeta la estructura y la expresión aromática del vino.

Proveget CRISTAL es un producto libre de alérgenos. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG)

APLICACIÓN

Clarificación de mostos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget CRISTAL contribuye a la elaboración de vinos más frescos y de aromas primarios más francos. Respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

Permite la eliminación de notas astringentes y la mejora del equilibrio en boca.

Disminución significativa de absorbancias a 420nm y 440nm. Mejora del color y eliminación de notas de oxidación.

COMPOSICIÓN

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

DOSIS

Mostos	40-100 g/hl
--------	-------------

Dosis máxima autorizada: 160 g/hl.

*A las dosis indicadas **Proveget CRISTAL** no aporta inestabilidad proteica.*

MODO DE EMPLEO

Disolver **Proveget CRISTAL** en agua en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continua.

Dejar en reposo durante 2 horas.

Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

Precauciones de trabajo:

El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.

Adicionar una vez iniciada la fermentación alcohólica

RGSEAA: 31.00391/CR

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

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color blanco crema, ligero aroma vegetal.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 15 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Materia proteica [%]	30
pH (1%)	7-9
Humedad [%]	< 8
Recuento total [UFC/g]	< 10 ⁴
Levaduras y mohos [UFC /g]	< 10 ²
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Staphylococcus 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.