

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 dás, 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*), polivinil polipirrolidona (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.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Contenido en proteína [%]	>25
pH (1%)	7-9
Humedad [%]	< 8
SO ₂ [mg/kg]	<10
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

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color blanco crema, ligero aroma vegetal.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

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