

PROVEGET FLOT

Gelatina vegetal específica para flotación

CARACTERÍSTICAS

Proveget FLOT es la solución idónea para la clarificación rápida y de alto rendimiento. Supone una alternativa al empleo de coadyuvantes de origen animal, incluso mejora las características de éstas al eliminar con mayor eficacia sustancias potencialmente oxidables

Proveget FLOT mejora la consistencia y velocidad de formación de los flóculos conjugando las características electrostáticas de la proteína vegetal con las del quitin-glucano, polisacárido altamente cargado. Como consecuencia se acelera la retirada de partículas del mosto, incluyendo elementos potencialmente oxidables. Al mejorar la compactación de los flóculos, se mejora notablemente el rendimiento.

Proveget FLOT es un producto natural, de origen no animal, obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG).

APLICACIÓN

Clarificación dinámica de mostos por flotación.

Mostos blancos, rosados y tintos procedentes de termovinificación.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget FLOT consigue mostos limpios e intensamente aromáticos.

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

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

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*). Quitin-glucano de origen fúngico (*Aspergillus niger*). Solución líquida estabilizada con sulfuroso.

Alérgeno: Contiene sulfitos

DOSIS

Flotación de mostos	50-200 mL/hL
Tratamiento de mostos en vinificación	200-500 mL/hL
Vino	100-300 mL/hL

Dosis máxima autorizada: 500 ml/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 mosto. A las dosis indicadas **Proveget FLOT** no aporta inestabilidad proteica.*

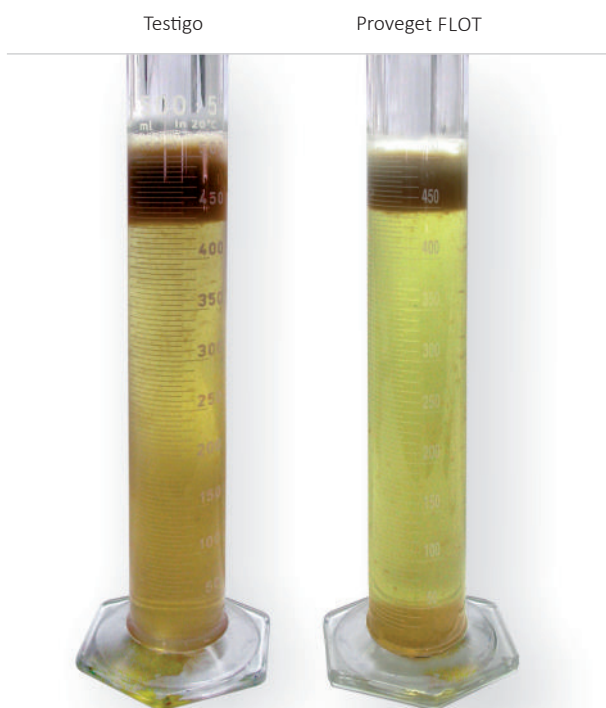


Figura 1: Mosto testigo y mosto tratado con 10 g/hL de **Proveget FLOT**

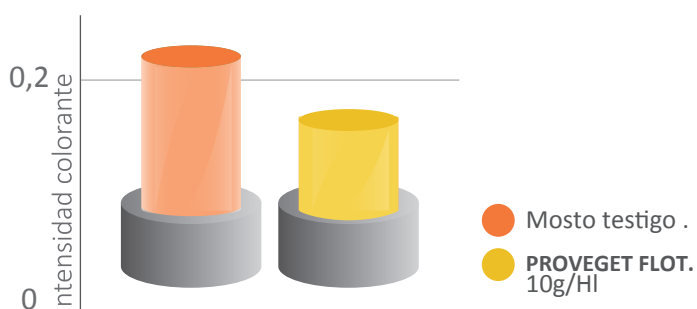


Figura 2: Disminución de la intensidad colorante de un mosto testigo tras el tratamiento con 10g/hL de **Proveget Flot**

MODO DE EMPLEO

Preparación lista para su empleo. Añadir directamente al volumen total de mosto a tratar.

Precauciones de trabajo:

Agitar vigorosamente la garrafa antes de abrirla hasta conseguir una mezcla homogénea. El producto tiende a decantar de manera natural.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 22 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Materia proteica [%]	6
SO ₂ [ppm]	2000-4000
pH	2.5-3.5
Densidad [g/L]	> 1020
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>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 2 años a partir del envasado.