Proveget QUIT

Clarificación y eliminación natural de polifenoles oxidables.

CARACTERÍSTICAS

Proveget QUIT es una solución natural para la eliminación de polifenoles oxidables. Actúa frente a catequinas y leucoantocianos impidiendo que el vino evolucione hacia tonos oxidados y disminuye la necesidad de sulfuroso como antioxidante.

Puede aplicarse en mostos potencialmente oxidables por efecto de cosecha, o de variedades más oxidativas.

En vinos alterados devuelve los tonos pajizos y pálidos. En todos los vinos colabora a su mejor evolución en el tiempo.

Para lograr este efecto **PROVEGET QUIT** combina las características electrostáticas de la proteína vegetal con las del quitin-glucano, polisacárido altamente cargado. Se asocia con bentonita para su rápida sedimentación y eliminación.

Mejora sustancialmente la limpidez del vino terminado, elimina elementos potencialmente oxidables. Al mejorar la compactación de las lías, mejora el rendimiento. Respeta la estructura y la expresión aromática del vino.

PROVEGET QUIT es un producto natural, de origen no animal, y libre de alérgenos. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG).

APLICACIÓN

Clarificación de mostos y vinos.
Aplicación preventiva o curativa.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget QUIT consigue vinos limpios e intensamente aromáticos. Permite la expresión varietal de los vinos e intensifica su frescura al desaparecer las notas oxidadas.

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

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

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), quitin-glucano de origen fúngico (*Aspergillus niger*), bentonita en polvo y ácido cítrico monohidrato.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

DOSIS

Mostos	20-80 g/hl
Vino	20-80 g/hl

Dosis máxima legal 250 g/hl

MODO DE EMPLEO

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

Precauciones de trabajo:

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

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color crema.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 20 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 882 (REV. 2)

Materia proteica [%]	20
pH (1%)	5 – 7
Humedad [%]	< 10
Recuento total (UFC/g)	$<10^4$
Levaduras y mohos (UFC /g)	$<10^2$
E.coli (UFC /g)	Ausencia
Salmonella (UFC /g)	Ausencia
S.aureus (UFC /g)	Ausencia
SO_2 [ppm]	< 10

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.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com