

Proveget PREMIUM

Proteína vegetal específica para flotación.

CARACTERÍSTICAS

Proveget PREMIUM es un clarificante vegetal obtenido de proteína de guisante mediante un proceso de producción más respetuoso. La no alternancia drástica de temperaturas, provoca una extracción que permiten liberar la proteína de las estructuras vegetales, disponiendo, de esta forma, de una mayor fracción activa de proteína vegetal solubilizada.

Este proceso de tratamiento permite un cambio de conformación de la proteína logrando así una mayor reactividad. Como consecuencia se acelera la retirada de partículas, incluyendo elementos oxidados y potencialmente oxidables. Además, se produce una mayor compactación de los flóculos, mejorándose notablemente el rendimiento.

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

APLICACIÓN

Clarificación dinámica de mostos.

Clarificación de vinos tintos y vinos blancos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

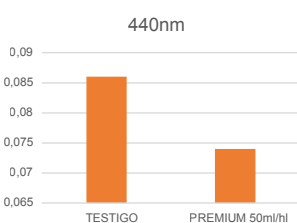
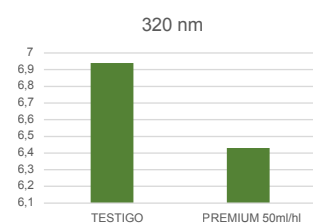
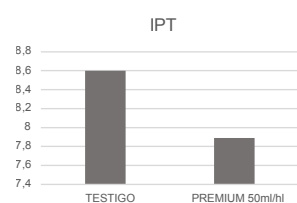
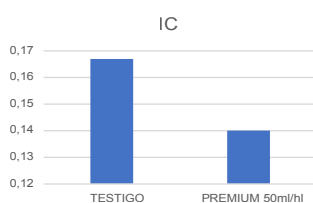
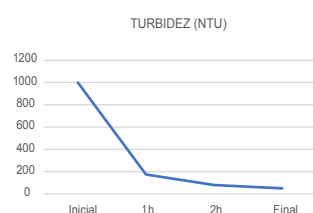
Proveget PREMIUM contribuye a la elaboración de vinos frescos y aromas primarios más francos.

Permite la eliminación de notas astringentes, amargor y mejora el equilibrio en boca.

Disminución significativa de absorbancias a 320nm y 440nm.

Proveget PREMIUM utilizado en clarificación de vinos, produce una excelente limpidez y una brillantez superior a otros clarificantes.

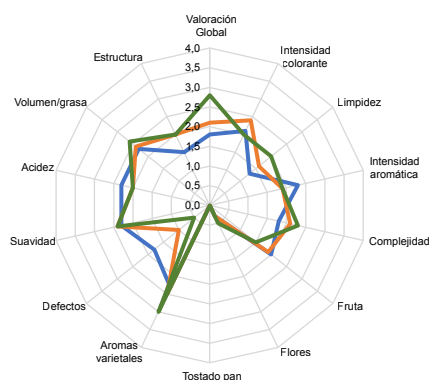
ENSAYO FLOTACIÓN MOSTO BLANCO



Ensayo de flotación con Proveget PREMIUM (50 ml/hl), realizado durante la vendimia 2020, sobre mosto de la variedad Airén con un grado alcohólico probable de 10.6 °

Este formulado procede de los resultados de investigación del proyecto WINEBALANCE "Mejorando la estructura coloidal del vino: Nuevas herramientas bioactivas de interés".

ENSAYO CLARIFICACIÓN VINO BLANCO



Ensayo de clarificación realizado sobre vino blanco elaborado durante la vendimia 2020 con un grado alcohólico de 12,7°

COMPOSICIÓN

Proteína de guisante en solución acuosa, ácido cítrico monohidrato (E-330) y dióxido de azufre (E-220). (Contiene sulfitos: 2000-4000 ppm).

DOSIS

Variedad de fácil flotación: 50 - 100 ml/hl
(Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, etc)

Variedad de difícil flotación: 100- 150 ml/hl
(Moscatel, Chardonnay, Verdejo, etc)

Mosto con deficiente calidad sanitaria: >150 ml/hl

Clarificación: 50 - 150ml/hl

Dosis máxima autorizada: 833 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 vino.

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

MODO DE EMPLEO

Para facilitar la homogeneización se recomienda diluir el producto en 2-4 veces su volumen en vino o mosto.

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

1. Puede ser aplicada directamente al volumen a tratar.
2. Añadir al volumen total preferentemente con bomba dosificadora. Asegurar la homogeneización.

Precauciones de trabajo:

- El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.
- En vinos blancos y rosados, el empleo de Proveget PREMIUM debe completarse con la adición posterior de bentonita de calidad Maxibent.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color crema.

PRESENTACIÓN

Envase de 20 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - EP 823 (REV 0)

Materia proteica [%]	6
SO ₂ [ppm]	2000-4000
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/25g]	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.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.