

PROVEGET 100

Proteína vegetal pura con acción clarificante.

CARACTERÍSTICAS

Proveget 100 es un clarificante vegetal obtenido de proteína de guisante que mejora la limpidez y suaviza la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico.

El tratamiento con **Proveget 100** es muy apropiado en elaboraciones de alta gama, respetando color, y estructura y expresión aromática.

Proveget 100 se obtiene de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG)

APLICACIÓN

- Clarificación de mostos.
- Clarificación de vinos tintos y vinos blancos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget 100 respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

COMPOSICIÓN

Proveget 100: Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*).

DOSIS

Flotación de mosto	5-20 g/hl
Tratamiento de mostos en vinificación	20-50 g/hl
Vino	10-30 g/hl
Dosis máxima autorizada:	50 g/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 100** no aporta inestabilidad proteica.*

MODO DE EMPLEO

1. Diluir la cantidad necesaria de **Proveget 100** en agua en relación 1:10 y homogeneizar.
2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total y homogeneizar mediante remontado.

Precauciones de trabajo:

- El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.
- En vinos blancos, el empleo de **Proveget 100** debe completarse con la adición posterior de bentonita de calidad **Maxibent**.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color crema, ligero aroma vegetal.

PRESENTACIÓN

Envases de 1Kg y de 20 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PROVEGET 100	EP 814 (rev.3)
Nitrógeno total [%]	> 10
Cenizas [%]	< 8
Humedad [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 150
Cr [mg/kg]	< 10
Cu [mg/kg]	< 35
Zn [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microorganismos totales [UCF/g]	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [UCF]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausencia
Coliformes totales [UCF/g]	<10 ²
Levaduras [UCF/g]	<10 ³
Mohos [UCF/g]	<10 ³

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:

Proveget 100: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

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