

PROVEGET 100

Protéine végétale à action clarifiante

CARACTÉRISTIQUES

Proveget 100 est une colle d'origine végétale obtenu à partir du protéine de pois. Ses propriétés améliorent la limpidité des vins et diminue l'astringence tannique sans modification de l'équilibre polyphénolique.

Le traitement avec **Proveget 100** est destiné aux vins haut de gamme. Respecte la couleur, la structure du vin, et son expression aromatique.

Proveget 100 est un produit libre d'allergènes selon la réglementation en vigueur. **Proveget 100** est obtenu à partir d'une matière première non génétiquement modifiée.

APPLICATIONS

- Clarification de moûts en débouillage ou fermentation alcoolique.
- Clarification des vins rouges et des vins blancs.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Proveget 100 respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin.

COMPOSITION

Protéine végétale pure de pois (*Pisum sativum*).

DOSES

Flottation de moût	5-20 g/hL
Traitement des moûts en oenologie	20-50 g/hL
Vin	10-30 g/hL

Dose maximum autorisée: 50 g/hL

*Attention: il est recommandé d'effectuer des essais de laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale, qui dépend dans une grande mesure des caractéristiques propres à chaque vin. Aux doses indiquées, **Proveget 100** n'apporte pas d'instabilité protéique.*

MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre **Proveget 100** dans l'eau ou vin dans la proportion 1:10 et homogénéiser.
2. Une fois dissous, ajouter au volume total et homogénéiser.

Précautions de travail :

Le produit une fois dissout doit être employé dans le jour de sa préparation.

Dans les vins blancs, l'emploi de **Proveget 100** doit être suivi par un traitement à la bentonite **Maxibent**.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine couleur crème, léger arôme végétal.

PRÉSENTATION

Sachet de 1 Kg et 20 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 814 (rev.3)

Azote total [%]	> 10
Cendres [%]	< 8
Humidité [%]	< 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
Germes totaux [UCF/g]	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [UCF]	Absence
<i>Salmonella</i> [UCFg]	Absence
Coliformes totaux [UCF/g]	<10 ²
Levures [UCF/g]	<10 ³
Moisissures [UCF/g]	<10 ³

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale:
3 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.