

Proveget **FINE**

Proteina vegetale pura con azione chiarificante e selettiva.

CARATTERISTICHE

Proveget FINE è un chiarificante vegetale ottenuto dalla proteina di patata, che può essere applicato ai vini e ai mosti. La sua elevata reattività consente chiarificazioni rapide ed efficaci.

Nel trattamento dei vini bianchi presenta un'ottima capacità di eliminazione selettiva dei polifenoli ossidabili. Nei rossi migliora la limpidezza e ammorbidisce l'astringenza tannica, senza modificare l'equilibrio polifenolico.

Il trattamento con **Proveget FINE** è particolarmente indicato nelle elaborazioni di alta gamma in quanto rispetta colore, struttura ed espressione aromatica.

Proveget FINE è un prodotto privo di allergeni in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente. Ottenuto da materia prima senza organismi geneticamente modificati (No OMG).

APPLICAZIONE

- Chiarifica di mosti durante la sfeccatura, flottazione o fermentazione alcolica.
- Chiarifica di vini rossi e vini bianchi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Proveget FINE elimina polifenoli facilmente ossidabili, migliorando l'evoluzione dei vini bianchi. Nei rossi rispetta l'espressione aromatica e la struttura tannica del vino.

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura estratta da patata (*Solanum tuberosum*).

DOSE

Mosti	3-20 g/hl
Vino	1-10 g/hl

Dose massima legale: 50g/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottimale da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.

MODALITA' DI UTILIZZO

1. Diluire la quantità necessaria di **Proveget FINE** in acqua in proporzione 1:10 e omogeneizzare.

2. Una volta sciolto, incorporare al volume totale e omogeneizzare mediante rimontaggio.

Precauzioni d'uso:

Il prodotto, una volta disciolto, dev'essere utilizzato nel giorno della sua preparazione.

Nei vini bianchi, l'utilizzo di **Proveget FINE** va completato con l'aggiunta posteriore di bentonite della linea **Maxibent**.

ASPETTO FISICO

Proveget FINE: Polvere granulare fine color crema, leggero aroma caratteristico.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 e 12,5 Kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 857 (Rev.0)

Azoto totale [%]	> 10
Ceneri [%]	< 8
Umidità [%]	< 12
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microrganismi totali [ufc/g]	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [ufc/g]	Assenza
<i>Salmonella</i> [ufc/25 g]	Assenza
Coliformi totali [ufc/g]	<10 ²
Lieviti [ufc/g]	<10 ³
Muffe [ufc/g]	<10 ³
SO ₂ [mg/kg]	<50
Glicoalcaloidi (α -solanina y α -chaconina)	< 300

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, il prodotto va consumato nel più breve tempo possibile.

Da consumarsi preferibilmente: entro 3 anni dal confezionamento.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.