

Proveget PREMIUM

Proteína vegetal específica para flotação. .

CARACTERÍSTICAS

Proveget PREMIUM é um clarificador vegetal obtido a partir da proteína da ervilha mediante um processo de produção mais respeitoso. A drástica não alternância de temperaturas provoca uma extração que permite que a proteína seja libertada das estruturas vegetais, dispondo, desta forma, de uma maior fração ativa de proteína vegetal solubilizada.

Este processo de tratamento permite uma mudança na conformação da proteína, obtendo assim uma maior reatividade. Como consequência, a remoção de partículas é acelerada, incluindo elementos oxidados e potencialmente oxidáveis. Além disto, é produzida uma maior compactação dos flocos, melhorando notavelmente o desempenho.

Proveget PREMIUM é um produto natural, de origem não animal, obtido a partir de matéria-prima livre de organismos geneticamente modificados (Não OGM).

APLICAÇÃO

Clarificação dinâmica de mostos.

Clarificação de vinhos tintos e vinhos brancos.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

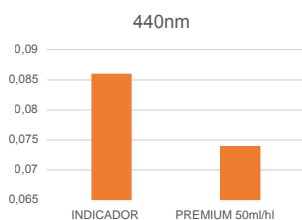
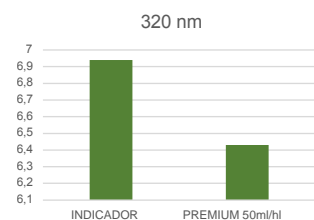
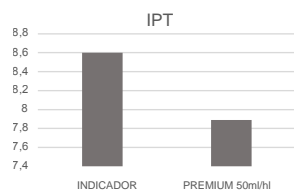
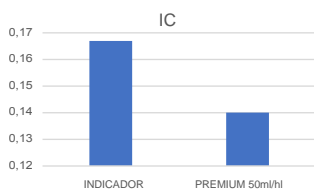
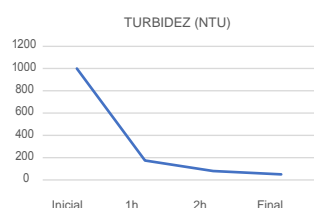
Proveget PREMIUM contribui para a produção de vinhos frescos e aromas primários mais francos.

Permite a eliminação de notas adstringentes, amargor e melhora o equilíbrio em boca.

Diminuição significativa de absorbâncias em 320nm e 440nm.

Proveget PREMIUM utilizado na clarificação de vinhos. produz uma excelente clareza e um brilho superior a outros clarificantes.

TESTE DE FLOTAÇÃO DE MOSTO BRANCO



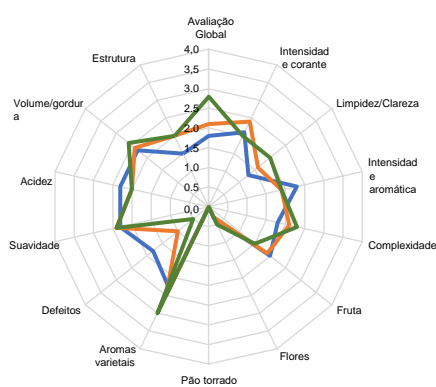
Teste de flotação com Proveget PREMIUM (50 ml/hl), realizado durante a vindima de 2020, sobre o mosto da variedade Airén com um grau alcoólico provável de 10,6°

Esta formulação procede dos resultados da investigação do projeto WINEBALANCE «Melhorando a estrutura coloidal do vinho: Novas ferramentas bioativas de interesse».



@CDTIoficial

TESTE DE CLARIFICAÇÃO DE VINHO BRANCO



— Controlo
— Maxibent G (20g/hl)
— Proveget Premium (100ml/hl) + Maxibent G (20 g/hl)

Teste de clarificação realizado sobre o vinho branco elaborado durante a vindima de 2020 com um grau alcoólico de 12,7°

COMPOSIÇÃO

Proteína de ervilha em solução aquosa, ácido cítrico mono hidrato (E-330) e dióxido de enxofre (E-220). (Contém sulfitos: 2000-4000 ppm).

DOSE

Variedade de fácil flotação: 50 - 100 ml/hl
(Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, etc.)

Variedade de difícil flotação: 100- 150 ml/hl
(Moscatel, Chardonnay, Verdejo, etc.)

Mosto com qualidade sanitária deficiente: >150 ml/hl

Clarificação: 50 - 150ml/hl

Dose máxima autorizada: 833 ml/hl

Atenção: É recomendável realizar testes de laboratório para determinar a dose de aplicação ideal, depende muito das características próprias de cada vinho.

*Nas doses indicadas, **Proveget PREMIUM** não aporta instabilidade proteica.*

MODO DE UTILIZAÇÃO

Para facilitar a homogeneização, recomenda-se diluir o produto em 2 a 4 vezes o seu volume em vinho ou mosto. Agitar a garrafa vigorosamente antes de abri-la até obter uma mistura homogênea. O produto tende a decantar de forma natural.

1. Pode ser aplicado diretamente ao volume a ser tratado.
2. Adicionar ao volume total de preferência com uma bomba doseadora. Assegurar a homogeneização.

Precauções de trabalho:

- O produto uma vez dissolvido deve ser utilizado no dia da sua preparação.
- Nos vinhos brancos e rosés, a utilização de Proveget PREMIUM deve completar-se com a adição subsequente de Bentonite de qualidade Maxibent.

ASPETO FÍSICO

Líquido de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 20 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS - EP 823 (REV 0)

Matéria proteica [%]	6
SO ₂ [ppm]	2000-4000
Densidade [g/l]	> 102
Contagem total [UFC/g]	< 10 ⁴
Levaduras e bolores [UFC/g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
Salmonella [UFC/25g]	Ausência
<i>S. aureus</i> [UFC/g]	Ausência

CONSERVAÇÃO

Conservar no recipiente de origem, em local fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.