

# PROVEGET 100

Proteína vegetal pura com ação clarificante

## CARACTERÍSTICAS

**Proveget 100** é um clarificante vegetal obtido de proteína de ervilha que melhora a limpidez e suaviza a adstringência tânica sem modificação do equilíbrio polifenólico.

O tratamento com **Proveget 100** é muito apropriado em elaborações de alta gama, respeitando cor, estrutura e expressão aromática.

**Proveget 100** é um produto livre de alergénios segundo o estabelecido na normativa vigente. Obtido de matéria prima livre de organismos modificados geneticamente (Não OMG)

## APLICAÇÃO

- Clarificação de mostos em decantação ou fermentação alcoólica.
- Clarificação de vinhos tintos e vinhos brancos.

## QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

**Proveget 100** respeita a expressão aromática e a estrutura tânica do vinho.

## COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*).

## DOSES

Flotação de mostos	5-20 g/hL
Tratamento dos mostos na vinificação	20-50 g/hL
Vinho	10-30 g/hL
<i>Dose máxima autorizada:</i>	<i>50 g/hL</i>

*Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose ótima de utilização, pois depende em grande medida das características próprias de cada vinho.*

*Nas doses indicadas **Proveget 100** não aumenta a instabilidade proteica.*

## MODO DE UTILIZAÇÃO

---

1. Diluir a quantidade necessária de **Proveget 100** em água ou vinho na relação 1:10 e homogeneizar.
2. Uma vez dissolvido, incorporar ao volume total e homogeneizar.

### Precauções de trabalho:

- O produto uma vez dissolvido deve ser utilizado no mesmo dia.
- Em vinhos brancos, a utilização de **Proveget 100** deve completar-se com adição posterior de bentonite de qualidade **Maxibent**.

## ASPETO FÍSICO

---

Pó fino cor creme, ligeiro aroma vegetal.

## APRESENTAÇÃO

---

Embalagem de 1 Kg e 20 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

---

EP 814 (rev.3)

Azoto total [%]	> 10
Cinzas [%]	< 8
Humidade [%]	< 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 totais [UCF/g]	< 5·10 <sup>4</sup>
<i>E. coli</i> [UCF]	Ausência
<i>Salmonella</i> [UCFg]	Ausência
Coliformes totais [UCF/g]	<10 <sup>2</sup>
Leveduras [UCF/g]	<10 <sup>3</sup>
Mofos [UCF/g]	<10 <sup>3</sup>

## CONSERVAÇÃO

---

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de 3 anos a partir da data de embalamento.

### R.G.S.A: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.