

# Proveget **LUMIÈRE**

Alternativa ecológica al PVPP

## CARACTERÍSTICAS

Proveget Lumière es una innovadora herramienta enológica diseñada para la eliminación selectiva de polifenoles responsables del pardeamiento en vinos blancos y rosados. Su formulación optimiza la estabilidad y calidad del vino mediante una combinación de agentes específicos:

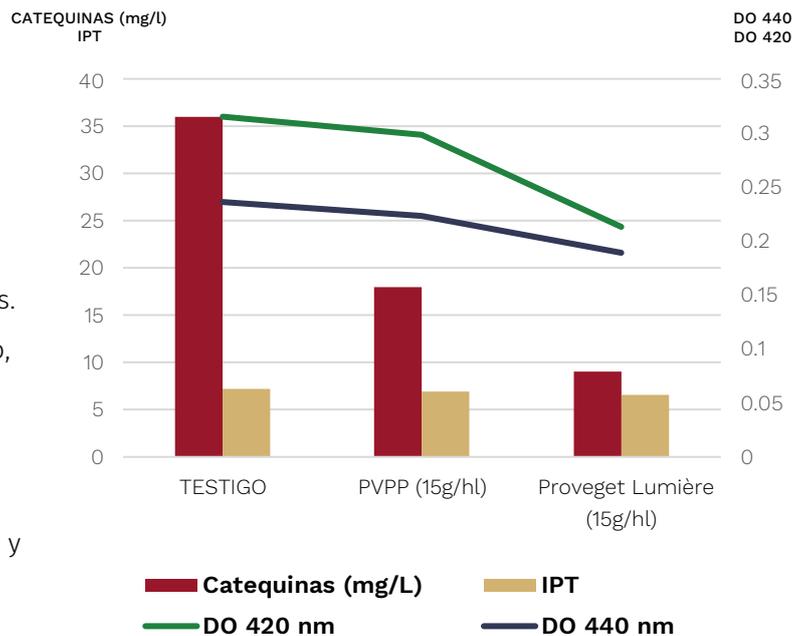
- **Proteína vegetal de alta reactividad:** Eficaz en la eliminación de polifenoles oxidados y oxidables.
- **Extracto proteico de levadura:** Actúa sobre los polifenoles altamente reactivos, reduciendo su impacto en la evolución del vino.
- **Bentonita natural:** Favorece la compactación de los fangos.
- **Levadura inactiva:** Ayuda en la protección antioxidante y en el afinado, mejorando las sensaciones táctiles.

Esta formulación permite un tratamiento eficaz y equilibrado, mejorando la estabilidad y expresión aromática del vino.

## APLICACIÓN

Proveget Lumière se emplea en la elaboración de vinos blancos y rosados para:

- Reducir la concentración de polifenoles oxidados y potencialmente oxidables, minimizando su impacto en la evolución del vino.
- Mejorar la tonalidad, reduciendo el pardeamiento y promoviendo matices pálidos.
- Disminuir la fracción de sulfuroso combinado, optimizando la estabilidad y preservando la fresca aromática.
- Restaurar el equilibrio organoléptico, favoreciendo una mayor expresión aromática y fresca.



Ensayo realizado en el laboratorio de Agrovin. Resultados de los análisis de color de los vinos finales tras fermentación alcohólica (Mosto Airén 2024)

Gracias a su acción selectiva, **Proveget Lumière** preserva la calidad y estabilidad del vino en todas las etapas de vinificación.

## COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), extracto proteico de levadura, bentonita y levadura inactiva (*Saccharomyces cerevisiae*).

## DOSIS

Dosis recomendada: 10-50 g/hl

**Dosis máxima legal:** 90 g/hl

*A las dosis indicadas Proveget Lumière no aporta inestabilidad proteica.*

## MODO DE EMPLEO

1. Disolver **Proveget Lumière** en agua en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continúa.
2. Dejar en reposo durante 2 horas.
3. Incorporar al volumen total a tratar y homogeneizar.

## Precauciones de trabajo

El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.

## ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color blanco crema.

## PRESENTACIÓN

Envases de 10 Kg.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1017 (rev.0)

Materia proteica [%]	10
pH (1%)	7 - 9
Humedad [%]	< 10
Recuento total (UFC/g)	< 10 <sup>4</sup>
Levaduras y mohos (UFC/g)	< 10 <sup>2</sup>
<i>E.coli</i> (UFC/g)	Ausencia

<i>Salmonella</i> (UFC/g)	Ausencia
<i>S.aureus</i> (UFC/g)	Ausencia
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.*