Proveget CRISTAL

Clarificante a base de proteína vegetal.

CARACTERÍSTICAS

Proveget CRISTAL es un clarificante a base de proteina vegetal de guisante. Mejora sustancialmente la limpidez, elimina elementos potencialmente oxidables. Al mejorar la compactación de las lías, mejora el rendimiento.

Proveget CRISTAL respeta la estructura y la expresión aromática del vino.

Proveget CRISTAL es un producto libre de alérgenos. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG)

APLICACIÓN

Clarificación de mostos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget CRISTAL contribuye a la elaboración de vinos más frescos y de aromas primarios más francos. Respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

Permite la eliminación de notas astringentes y la mejora del equilibrio en boca.

Disminución significativa de absorbancias a 420nm y 440nm. Mejora del color y eliminación de notas de oxidación.

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), polivinilpolipirrolidona (PVPP), bentonita en polvo, celulosa.

DOSIS

Mostos	40-100 g/hl

Dosis máxima autorizada: 160 g/hl.

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

MODO DE EMPLEO

Disolver **Proveget CRISTAL** en agua en relación 1:10, lentamente y mediante agitación continúa.

Dejar en reposo durante 2 horas.

Incorporar al volumen total de vino y homogeneizar.

Precauciones de trabajo:

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

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 822 (REV.2)

Materia proteica [%]	30
pH (1%)	7-9
Humedad [%]	< 8
Recuento total [UFC/g]	$< 10^4$
Levaduras y mohos [UFC /g]	$< 10^2$
E. coli [UFC /g]	Ausencia
Salmonella [UFC /g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC /g]	Ausencia

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino color blanco crema, ligero aroma vegetal.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 15 Kg.

CONSERVACIÓN

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

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.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual.La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com