Proveget FINE

Proteína vegetal pura con acción clarificante y selectiva.

CARACTERÍSTICAS

Proveget FINE es un clarificante vegetal obtenido de proteína de patata de aplicación en vinos y mostos. Su alta reactividad permite clarificaciones rápidas y efectivas.

En elaboración de vinos blancos presenta gran capacidad de eliminación selectiva de polifenoles oxidables. En tintos mejora la limpidez y suaviza la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico.

El tratamiento con **Proveget FINE** es muy apropiado en elaboraciones de alta gama, respetando color, estructura y expresión aromática.

Proveget FINE es un producto libre de alergenos según lo establecido en la normativa vigente. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG)

APLICACIÓN

»Clarificación de mostos.

»Clarificación de vinos tintos y vinos blancos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget FINE elimina polifenoles fácilmente oxidables, mejorando la evolución de los vinos blancos. En tintos respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura extraída de patata *(Solanum tuberosum)*.

DOSIS

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

Dosis máxima autorizada: 50g/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.

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

MODO DE EMPLEO

1. Diluir la cantidad necesaria de **Proveget FINE** en agua en relación 1:10 y homogeneizar.

2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total y homogeneizar mediante remontado.

Precauciones de trabajo:

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

- En vinos blancos, el empleo de **Proveget FINE** debe completarse con la adición posterior de bentonita de calidad **Maxibent**.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 857 (rev.0)

Nitrógeno total [%]	> 10
Cenizas [%]	< 8
Humedad [%]	< 12
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microorganismos totales [UFC/g]	$< 5 \cdot 10^4$
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	$<10^2$
Levaduras [UFC/g]	$<10^3$
Mohos [UFC/g]	$<10^3$
SO_2 [mg/kg]	<50
Glicoalcaloides (α-solanina y α-chaconina)	< 300

ASPECTO FÍSICO

Granulado fino color crema, ligero aroma característico.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 12,5 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