

# 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 alergen 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.*

