

Proveget QUIT

Clarificación y eliminación natural de polifenoles oxidables.

CARACTERÍSTICAS

Proveget QUIT es una solución natural para la eliminación de polifenoles oxidables. Actúa frente a catequinas y leucoantocianos impidiendo que el vino evolucione hacia tonos oxidados y disminuye la necesidad de sulfuroso como antioxidante.

Puede aplicarse en mostos potencialmente oxidables por efecto de cosecha, o de variedades más oxidativas.

En vinos alterados devuelve los tonos pajizos y pálidos. En todos los vinos colabora a su mejor evolución en el tiempo.

Para lograr este efecto **PROVEGET QUIT** combina las características electrostáticas de la proteína vegetal con las del quitin-glucano, polisacárido altamente cargado. Se asocia con bentonita para su rápida sedimentación y eliminación.

Mejora sustancialmente la limpidez del vino terminado, elimina elementos potencialmente oxidables. Al mejorar la compactación de las lías, mejora el rendimiento. Respeta la estructura y la expresión aromática del vino.

PROVEGET QUIT es un producto natural, de origen no animal, y libre de alérgenos. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG).

APLICACIÓN

Clarificación de mostos y vinos.
Aplicación preventiva o curativa.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget QUIT consigue vinos limpios e intensamente aromáticos. Permite la expresión varietal de los vinos e intensifica su frescura al desaparecer las notas oxidadas.

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

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

COMPOSICIÓN

Proteína vegetal pura procedente de guisante (*Pisum sativum*), quitin-glucano de origen fúngico (*Aspergillus niger*), bentonita en polvo y ácido cítrico monohidrato.

