

PROVEGET 100

Protéine végétale pure à action clarifiante

CARACTÉRISTIQUES

Proveget 100 est un clarifiant végétal obtenu à partir de protéines de pois qui améliore la limpidité et adoucit l'astringence tannique sans modifier l'équilibre polyphénolique.

Le traitement avec **Proveget 100** est particulièrement adapté aux élaborations des vins haut de gamme, car il respecte la couleur, la structure et l'expression aromatique.

Proveget 100 est obtenu à partir de matières premières exemptes d'organismes génétiquement modifiés (non OGM).

APPLICATION

- Clarification des moûts.
- Clarification des vins rouges, rosés et blancs.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Proveget 100 respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin.

DOSAGE

Flottation	5 – 20 g/hl
Traitement des moûts	20 – 50 g/hl
Vin	10 – 30 g/hl

Dose maximale autorisée : 50 g/hl

Attention : il est recommandé d'effectuer des essais en laboratoire afin de déterminer la dose d'utilisation optimale, car celle-ci dépend en grande partie des caractéristiques propres à chaque vin. Aux doses indiquées,

***Proveget 100** n'entraîne pas d'instabilité protéique.*

COMPOSITION

Proveget 100 : protéine végétale pure issue de pois (*Pisum sativum*).

MODE D'EMPLOI

1. Diluer la quantité nécessaire de Proveget 100 dans de l'eau dans un rapport de 1:10 et homogénéiser.
2. Une fois dissous, incorporer au volume total et homogénéiser par remontage.

Précautions d'emploi :

- Une fois dissous, le produit doit être utilisé le jour même de sa préparation.
- Dans les vins blancs, l'utilisation de **Proveget 100** doit être complétée par l'ajout ultérieur de bentonite de qualité **Maxibent**.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur crème, léger arôme végétal.

PRÉSENTATION

Conditionnement de 1 kg et 20 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 814 (RÉV. 5)

Azote total [%]	>10
Cendres [%]	< 8
Humidité [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 300
Cr [mg/kg]	< 10
Cu [mg/kg]	< 35
Zn [mg/kg]	< 150
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Micro-organismes totaux [UFC/g]	< 5·10 ⁴
E. coli [UFC/g]	Absence
Salmonella [UFC/25g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	<10 ²
Levures [UFC/g]	<10 ³
Moisissures [UFC/g]	<10 ³
Aflatoxines B1 [µg/kg]	<2

Aflatoxines B1, B2, G1, G2 [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	< 4
Résidus de pesticides organophosphorés [mg/kg]	< 10
Résidus de pesticides organochlorés [mg/kg]	< 0,1
Ochratoxine A [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	< 5

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

Une fois ouvert, utiliser le plus rapidement possible.

Date limite de consommation optimale : 3 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934 et ses modifications successives.

PROVEGET 100 /Rév.10/ Date : 07/01/2026