

PROVEGET FINE

Protéine végétale pure à l'action clarifiante et sélective.

CARACTÉRISTIQUES

Proveget FINE est un clarifiant végétal obtenu à partir de protéines de pomme de terre, destiné à être utilisée dans les vins et les moûts. Sa grande réactivité permet une clarification rapide et efficace.

Dans l'élaboration des vins blancs, il présente une grande capacité d'élimination sélective des polyphénols oxydables. Dans les vins rouges, il améliore la limpidité et adoucit l'astringence tannique sans modifier l'équilibre polyphénolique.

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

Proveget FINE est un produit sans allergènes, conforme à la réglementation en vigueur. Obtenu à partir de matières premières sans organismes génétiquement modifiés (sans OGM).

APPLICATION

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

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Proveget FINE élimine les polyphénols facilement oxydables, améliorant ainsi l'évolution des vins blancs. Dans sur vins rouges, il respecte l'expression aromatique et la structure tannique du vin.

DOSAGE

Moûts 3 – 20 g/hl

Vin 1 – 10 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.

COMPOSITION

Protéine végétale pure extraite de la pomme de terre (*Solanum tuberosum*).

MODE D'EMPLOI

1. Diluer la quantité nécessaire de Proveget FINE 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 FINE** doit être complétée par l'ajout ultérieur de bentonite de qualité **Maxibent**.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés fins de couleur crème, léger arôme caractéristique.

PRÉSENTATION

Conditionnement de 1 et 12,5 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 857 (RÉV.1)

Azote total [%]	>10
Cendres [%]	< 8
Humidité [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 300
Cr [mg/kg]	< 10
Cu [mg/kg]	< 35
Zn [mg/kg]	< 50
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 B ₁ [µg/kg]	< 2
Aflatoxines B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ [µg/kg]	< 4

Résidus de pesticides organophosphorés [mg/kg]	<10
Résidus de pesticides organochlorés [mg/kg]	<0,1
Ochratoxine A [μ g/kg]	< 5
Glycoalcaloïdes (α -solanine et α -chaconine)	< 300

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 FINE/Rev.4/ Date : 07/01/2026