

# Proveget Premium

*Protéine végétale (Pisum sativum) sous format liquide.*

## CARACTÉRISTIQUES

**Proveget PREMIUM** est un clarifiant végétal obtenu à partir de protéines de pois grâce à un processus de production plus respectueux. L'absence d'alternance drastique des températures permet une extraction qui libère les protéines des structures végétales, offrant ainsi une plus grande fraction active de protéines végétales solubilisées. Ce processus de traitement permet une modification de la conformation de la protéine, augmentant ainsi sa réactivité. Il en résulte une accélération de l'élimination des particules, y compris des éléments oxydés et potentiellement oxydables. De plus, les particules sont plus compactes, ce qui améliore considérablement le rendement. **Proveget PREMIUM** est un produit naturel, d'origine non animale, obtenu à partir de matières premières exemptes d'organismes génétiquement modifiés (non OGM).

## APPLICATION

Clarification dynamique des moûts.

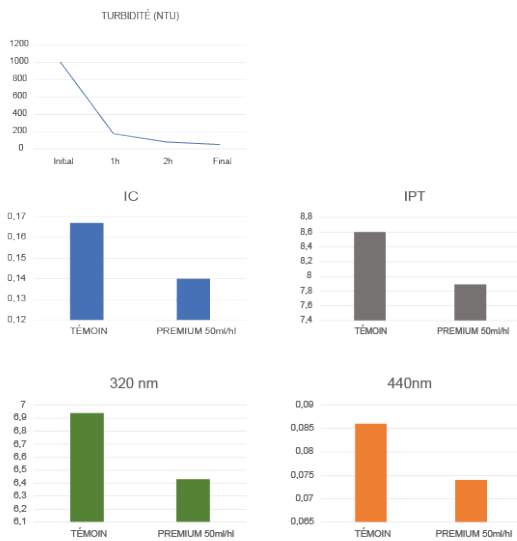
Clarification des vins rouges et blancs.

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Proveget PREMIUM** contribue à l'élaboration de vins frais et aux arômes primaires plus francs.

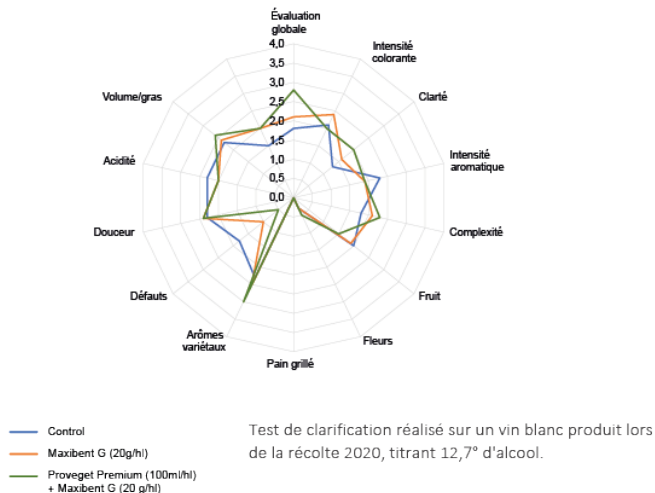
Il permet d'éliminer les notes astringentes et amères et améliore l'équilibre en bouche.

ESSAI DE FLOTTATION DU MOÛT BLANC



Test de flottation avec Proveget PREMIUM (50 ml/hl), réalisé pendant la récolte 2020, sur du moût de la variété Airén avec un titre alcoométrique probable de 10,6°

WHITE WINE CLARIFICATION TEST



**DOSAGE**

Cépages à flottabilité facile : 50 - 100 ml/hl (Ugni blanc, Macabeo, Sauvignon Blanc, etc.).

Cépages difficiles à flotter : 100-150 ml/hl (Muscat, Chardonnay, Verdejo, etc.).

Moût de qualité sanitaire déficiente : >150 ml/hl.

Clarification : 50 - 150 ml/hl.

Dose maximale autorisée : 833 ml/hl.

**Attention :** il est recommandé de réaliser 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 PREMIUM** n'entraîne pas d'instabilité protéique.

**COMPOSITION**

Protéines de pois en solution aqueuse, acide citrique monohydraté (E-330) et dioxyde de soufre (E-220).

(Contient des sulfites : 500-1500 ppm) :

**MODE D'EMPLOI**

Pour faciliter l'homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit dans 2 à 4 fois son volume de vin ou de moût. Agiter vigoureusement le contenant avant de l'ouvrir jusqu'à obtenir un mélange homogène. Le produit a tendance à se décanter naturellement.

1. Il peut être appliqué directement sur le volume à traiter.
2. Ajouter au volume total de préférence à l'aide d'une pompe doseuse. Assurer l'homogénéisation.

**Précautions d'emploi :**

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

## PRÉSENTATION

Contenants de 20 kg.

## ASPECT PHYSIQUE

Liquide de couleur crème.

## PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 823

(rev.3)

|  |                     |
|--|---------------------|
| Matières protéiques [%]                          | 6                   |
| SO <sub>2</sub> [ppm]                            | 500 – 1500          |
| Densité [g/l]                                    | > 1020              |
| Azote total [%] *                                | > 10                |
| 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 <sup>4</sup> |
| <i>E. coli</i> [UFC/g] *                         | Absence             |
| Salmonella [UFC/25 g] *                          | Absence             |
| Coliformes totaux [UFC/g] *                      | < 10 <sup>2</sup>   |
| Levures [UFC/g] *                                | < 10 <sup>3</sup>   |
| Moisissures [UFC/g] *                            | <10 <sup>3</sup>    |
| Aflatoxines B1 [µg/kg] *                         | < 2                 |
| Aflatoxines B1, B2, G1, G2 [µg/kg] *             | < 4                 |
| Résidus de pesticides organophosphorés [mg/kg] * | < 10                |
| Résidus de pesticides organochlorés [mg/kg] *    | < 0,1               |
| Ochratoxine A [µg/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 : 2 ans.

### **RGSEAA : 31.00391/CR**

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