Proveget PREMIUM

Protéine végétale spécifique pour la flottation.

CARACTÉRISTIQUE

Proveget PREMIUM est un clarifiant végétal obtenu de protéines de pois par le biais d'un processus de production plus respectueux. La non-alternance draconienne de températures, provoque une extraction qui permet de libérer la protéine des structures végétales, en disposant, sous cette forme, d'une meilleure partie active de protéine végétale soluble.

Ce processus de traitement permet un changement de la conformation des protéines, menant à une meilleure réactivité. Comme conséquence le retrait de particules s'accélère, incluant les éléments oxydés et potentiellement oxydables. De plus, il se produit un meilleur tassement des flocs, améliorant notablement le rendement.

Proveget PREMIUM est un produit naturel, d'origine non-animale, obtenu de matière première libre de tout organisme génétiquement modifié (Sans OGM).

APPLICATION

Clarification dynamique de moûts.

Clarification de vins rouges et vins blancs.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

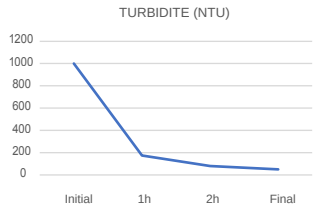
Proveget PREMIUM contribue à l'élaboration de vins frais et d'arômes primaires plus francs.

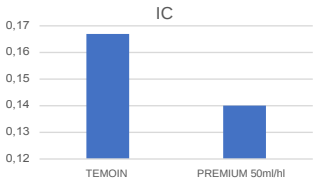
Permet l'élimination de notes astringentes, amères et améliore l'équilibre en bouche.

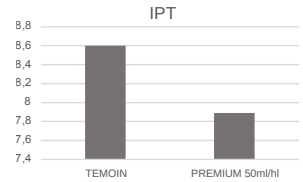
Diminution significative de l'absorbance à 320nm et 440nm.

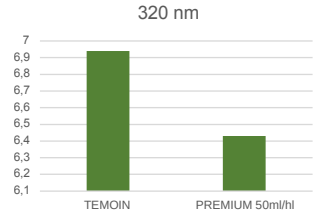
Proveget PREMIUM utilisée en clarification de vins. Produit une excellente limpidité et une brillance supérieure aux autres clarifiants.

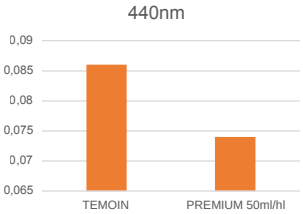
ESSAI FLOTTATION MOUT BLANC











Essai de flottation avec Proveget PREMIUM (50 ml/hl), réalisé durant la vendange 2020, sur moût de la variété Airén avec un degré alcoolique probable de 10,6 °

Cette élaboration provient des résultats d'investigation du projet WINEBALANCE "Améliorant la structure colloïdale du vin : Nouveaux outils bioactifs d'intérêt".

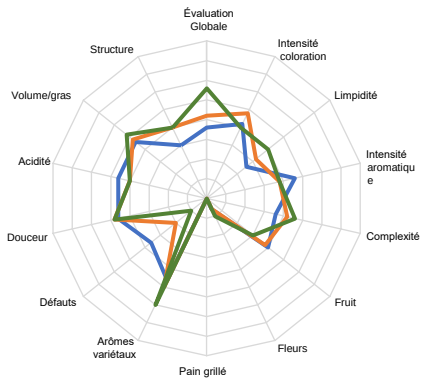
UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

CDTI Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

@CDTIoficial

ESSAI CLARIFICATION VIN BLANC



Essai de clarification réalisé sur vin blanc élaboré pendant la vendange 2020 avec un degré alcoolique de 12,7°

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

COMPOSITION

Proteine de pois en solution aqueuse, acide citrique mono-hydraté (E-330) et dioxyde de soufre (E-220). (Contient des sulfites : 2000-4000 ppm).

DOSE

Gamme de flottation simple : 50 - 100 ml/hl
(Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, etc)

Gamme de flottation difficile : 100- 150 ml/hl
(Moscatel, Chardonnay, Verdejo, etc)

Moût avec qualité sanitaire insuffisante : >150 ml/hl

Clarification : 50 - 150ml/hl

Dose maximale autorisée : 833 ml/hl

Attention : Il est recommandé de réaliser des essais de laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale, cela dépend en grande partie des caractéristiques propres à chaque vin.

*Aux doses indiquées **Proveget PREMIUM** n'apporte pas d'instabilité protéique.*

MODE D'EMPLOI

Pour faciliter l'homogénéisation, il est recommandé de diluer le produit en 2-4 fois son volume en vin ou moût. Agiter vigoureusement la bouteille avant de l'ouvrir jusqu'à obtenir un mélange homogène. Le produit tend à décanter naturellement.

1. Peut être appliquée directement au volume à traiter.

2. Ajouter au volume total de préférence avec une pompe de dosage. Assurer l'homogénéisation.

Précautions d'emploi :

- Le produit une fois dissous doit être employé le jour de sa préparation.

- En vins blancs et rosés, l'emploi de Proveget PREMIUM doit être complétée avec l'ajout postérieur de bentonite de qualité Maxibent.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide couleur crème.

PRÉSENTATION

Emballage de 20 kg.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES - EP 823 (REV 0)

Matière protéique [%]	6
SO_2 [ppm]	2000-4000
Densité [g/l]	> 102
Décompte total [UFC/g]	$< 10_4$
Levures et moisissures [UFC/g]	$<10_2$
E. coli [UFC/g]	Absence
Salmonella [UFC/25g]	Absence
S. aureus [UFC/g]	Absence

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, absent de toute odeur.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

A consommer de préférence : avant 2 ans après la date de conditionnement.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlementation (UE) 2019/934.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

L'information détaillée dans la présente fiche technique correspond à nos connaissances actuelles. La société ne sera pas tenue responsable d'une utilisation inappropriée hors du cadre légal d'utilisation du produit.