

Proveget CLAR

Produit complexe à base de protéines végétales pour la clarification des vins blancs et rosés

CARACTÉRISTIQUES

Proveget CLAR est une préparation à base de protéines végétales, destinée à la clarification de vins blancs et rosés. Elle permet l'obtention d'une très grande limpidité, de la stabilité protéique et l'élimination des notes d'oxydations. Elle favorise la conservation dans le temps des caractéristiques organoleptiques des vins traités.

La portion de bentonite facilite la sédimentation des lies, tout en assurant l'élimination des protéines instables du vin.

APPLICATIONS

Spécialement indiqué, pour les vins blancs et rosés, pour son triple effet: Réduction de la turbidité, élimination des protéines instables, et élimination des notes oxydatives.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Proveget Clar prolonge dans le temps les arômes des vins et évite l'évolution de la couleur vers des notes oxydées.

COMPOSITION

Protéines végétales pures issues du pois (*Pisum sativum*), PVPP, bentonite poudre.

DOSES

Vin fini 30-90 g/hl

Dose maximale légale 250 g/hl

Attention: Il est recommandé de réaliser des essais préalables en laboratoire afin de déterminer la dose optimale d'emploi dépendante des caractéristiques propres au vin à traiter.

MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre la quantité de produit nécessaire dans de l'eau dans la proportion 1:10, en agitant lentement et continuellement.
2. Laisser reposer 3 heures.
3. Agiter à nouveau la préparation.
4. Incorporer au volume total de vin à traiter et homogénéiser.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sac de 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 826 (rev.1)

Matière protéique [%]	20
pH (1%)	8,5 – 10
Humidité [%]	< 10
Flore totale (UFC/g)	<10 ⁴
Levures et moisissures (UFC /g)	<10 ²
<i>E.coli</i> (UFC /g)	Absence
<i>Salmonella</i> (UFC /g)	Absence
<i>S.aureus</i> (UFC /g)	Absence

CONSERVATION

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

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

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

PROVEGET CLAR / Rev.3 / Date: 10/01/2020