

Proveget QUIT

Clarification naturelle et élimination des polyphénols oxydables

CARACTÉRISTIQUES

Proveget QUIT est une solution naturelle pour l'élimination des polyphénols oxydables. Il agit contre les catéchines et les leucoanthocyanes empêchent le vin d'évoluer vers des tons oxydés et réduisent le besoin de soufre en tant qu'antioxydant. Il peut être appliqué sur des moûts potentiellement oxydables en raison de l'effet de la récolte, ou sur des variétés plus oxydatives. Dans les vins altérés, il restitue la paille et les tons pâles. Dans tous les vins, il contribue à leur meilleure évolution au fil du temps. Pour obtenir cet effet, PROVEGET QUIT combine les caractéristiques électrostatiques des protéines végétales avec celles de la chitine-glucane, un polysaccharide très chargé. Il est associé à la bentonite pour une sédimentation et une élimination rapides.

Il améliore considérablement la clarté du vin fini, élimine les éléments potentiellement oxydables. En améliorant le compactage des lies, il améliore les performances. Il respecte la structure et l'expression aromatique du vin. PROVEGET QUIT est un produit naturel, d'origine non animale et sans allergènes. Obtenu à partir de matières premières exemptes d'organismes génétiquement modifiés (sans OGM).

APPLICATION

Clarification des moûts et des vins.

Application préventive ou curative.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Proveget QUIT permet d'obtenir des vins nets et intensément aromatiques. Il permet l'expression variétale des vins et intensifie leur fraîcheur en faisant disparaître les notes oxydées.
- Diminution significative des absorbances à 420 nm et 440 nm. Amélioration de la couleur et élimination des notes d'oxydation.
- Il permet l'élimination des notes astringentes et l'amélioration de l'équilibre en bouche.

DOSE

Moûts: 20 à 80 g/hl

Vins: 20 à 80 g/hl

Dose maximale légale : 250 g/hl

COMPOSITION

Clarification des moûts et des vins. Protéine végétale pure de pois (*Pisum sativum*), de chitine-glucane d'origine fongique (*Aspergillus niger*), de poudre de bentonite et d'acide citrique monohydraté.

MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre dans l'eau dans un rapport de 1:10, lentement et en remuant continuellement.
2. Laisser reposer pendant 2 heures.
3. Secouez la préparation.
4. Ajouter au volume total de vin et homogénéiser.
5. Soutirage après sédimentation.

Précautions de travail : Une fois dissous, le produit doit être utilisé le jour de la préparation.

PRÉSENTATION

Conteneurs de 1 et 20 kg.

APPARENCE PHYSIQUE

Poudre fine de couleur crème.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 882 (rév.3)

Matières protéiques [%]	20
pH (1 %)	5 - 7
Humidité [%]	< 10
Comptage total (UFC/g)	< 10 ⁴
Levures et moisissures (UFC/g)	< 10 ²
<i>E. coli</i> (UFC/g)	Absence

<i>Salmonelles</i> (UFC/g)	Absence
<i>S.aureus</i> (UFC/g)	Absence
SO ₂ [ppm]	< 10
As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver dans le récipient d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

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

À consommer de préférence avant : dans les 3 ans suivant l'emballage.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au Règlement (UE) 2022/68