

PROVEGET 100

Proteine vegetali pure dall'azione chiarificante

CARATTERISTICHE

Proveget 100 è un chiarificante vegetale ottenuto dalle proteine dei piselli che migliora la limpidezza e attenua l'astringenza tannica senza alterare l'equilibrio polifenolico.

Il trattamento con **Proveget 100** è particolarmente indicato per elaborazioni di alta gamma, in quanto rispetta il colore, la struttura e l'espressione aromatica.

Proveget 100 è ottenuto da materie prime prive di organismi geneticamente modificati (no OGM).

APPLICAZIONE

- Chiarifica dei mosti.
- Chiarifica di vini rossi e vini bianchi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Proveget 100 rispetta l'espressione aromatica e la struttura tannica del vino.

DOSAGGIO

Flottazione del mosto 5 – 20 g/hl

Trattamento dei mosti in vinificazione 20 – 50 g/hl

Vino 10 – 30 g/hl

Dose massima autorizzata: 50 g/hl

*Attenzione: si raccomanda di effettuare prove di laboratorio per determinare la dose d'uso ottimale, poiché essa dipende in larga misura dalle caratteristiche specifiche di ciascun vino. Alle dosi indicate, **Proveget 100** non provoca instabilità proteica.*

COMPOSIZIONE

Proveget 100: proteine vegetali pure provenienti dai piselli (*Pisum sativum*).

MODO D'USO

1. Diluire la quantità necessaria di Proveget 100 in acqua in rapporto 1:10 e omogeneizzare.
2. Una volta sciolto, incorporare al volume totale e omogeneizzare mediante rimontaggio.

Precauzioni di lavoro:

- Una volta disciolto, il prodotto deve essere utilizzato il giorno stesso della preparazione.
- Nei vini bianchi, l'uso di **Proveget 100** deve essere completato con la successiva aggiunta di bentonite di qualità **Maxibent**.

ASPETTO FISICO

Polvere fine color crema, leggero aroma vegetale.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg e 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 814 (REV.5)

Azoto totale [%]	>10
Ceneri [%]	< 8
Umidità [%]	< 12
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
Microorganismi totali [CFU/g]	< 5·10 ⁴
E.coli [CFU/g]	Assenza
Salmonella [UFC/25g]	Assenza
Coliformi totali [CFU/g]	<10 ²
Lieviti [UFC/g]	<10 ³
Muffe [CFU/g]	<10 ³
Aflatossine B1 [µg/kg]	<2

Aflatossina B1, B2, G1, G2 [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	< 4
Residui di pesticidi organofosforici [mg/kg]	< 10
Residui di pesticidi organoclorurati [mg/kg]	< 0,1
Ocratossina A [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	< 5

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, consumare il prima possibile.

Data di consumo ottimale: entro 3 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

PROVEGET 100 /Rev.10/ Data: 07/01/2026