

# Proveget BC

Chiarificante di fermentazione a base di proteina dei piselli e miscela di bentonite.

## CARATTERISTICHE

**Proveget BC** è un chiarificante di fermentazione a base di proteine vegetali dei piselli e di una selezione di bentoniti. L'obiettivo di questa formulazione è quello di migliorare sostanzialmente la limpidezza del vino appena elaborato in un tempo più breve, di eliminare i composti ossidabili e ossidati, oltre a contribuire alla stabilizzazione delle proteine. La formula con proteine vegetali dei piselli e bentonite fa in modo che **Proveget BC** agisca molto velocemente producendo scarti più compatti con un rendimento più elevato.

La miscela di bentoniti di diversa natura, combina la corretta eliminazione delle proteine, con una maggiore compattazione, diminuendo le perdite di vino.

**Proveget BC** è un prodotto senza allergeni. Non OGM.

## APPLICAZIONE

Chiarificante per la vinificazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Proveget BC** contribuisce alla produzione di vini freschi con aromi primari più decisi.

Permette l'eliminazione delle note astringenti, dell'asprezza e migliora l'equilibrio in bocca.

Diminuzione significativa delle assorbanze a 420nm e 440nm.

**Proveget BC** rispetta la struttura e l'espressione aromatica del vino.

## COMPOSIZIONE

Pura proteina vegetale di pisello (*Pisum sativum*) e bentoniti selezionati.

## DOSE

Mostos 40-100 g/hl

*Dose massima autorizzata: 160 g/hl.*

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Sciogliere lentamente **Proveget BC** nell'acqua con un rapporto 1:10, agitando continuamente. Lasciare riposare per due ore.

Aggiungere al volume totale del vino e omogeneizzare.

Precauzioni nella lavorazione:

Una volta sciolto, il prodotto deve essere usato il giorno stesso della sua preparazione.

## ASPETTO FISICO

Polvere bianca e cremosa dal leggero profumo vegetale.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 15 kg.

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 824 (rev.0)

Materia proteica [%]	30
pH (1%)	7-9
Umidità [%]	< 8
Conteggio totale [UFC/g] Lieviti e muffe [UFC /g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausencia
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC /g]	Ausencia

## CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

## RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.