

PROVEGET FINE

Proteina vegetale pura con azione chiarificante e selettiva.

CARATTERISTICHE

Proveget FINE è un chiarificante vegetale ottenuto dalle proteine della patata, da utilizzare nei vini e nei mosti. La sua elevata reattività consente chiarifiche rapide ed efficaci.

Nella produzione di vini bianchi presenta una grande capacità di eliminazione selettiva dei polifenoli ossidabili. Nei vini rossi migliora la limpidezza e ammorbidisce l'astringenza tannica senza modificare l'equilibrio polifenolico.

Il trattamento con **Proveget FINE** è molto indicato nella produzione di vini di alta gamma, poiché rispetta il colore, la struttura e l'espressione aromatica.

Proveget FINE è un prodotto privo di allergeni secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. Ottenuto da materie prime prive di organismi geneticamente modificati (no OGM).

APPLICAZIONE

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

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Proveget FINE elimina i polifenoli facilmente ossidabili, migliorando l'evoluzione dei vini bianchi. Nei vini rossi rispetta l'espressione aromatica e la struttura tannica del vino.

DOSAGGIO

Mosto 3 – 20 g/hl

Vino 1 – 10 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.

COMPOSIZIONE

Proteine vegetali pure estratte dalla patata (*Solanum tuberosum*).

MODO D'USO

1. Diluire la quantità necessaria di Proveget FINE 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 sciolto, il prodotto deve essere utilizzato il giorno stesso della preparazione.
- Nei vini bianchi, l'uso di **Proveget FINE** deve essere completato con la successiva aggiunta di bentonite di qualità **Maxibent**.

ASPETTO FISICO

Granulato fine di colore crema, leggero aroma caratteristico.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 857 (REV.1)

Azoto totale [%]	>10
Ceneri [%]	< 8
Umidità [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 300
Cr [mg/kg]	< 10
Cu [mg/kg]	< 35
Zn [mg/kg]	< 50
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 B ₁ [µg/kg]	< 2
Aflatossina B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ [µg/kg]	< 4

Residui di pesticidi organofosforici [mg/kg]	<10
Residui di pesticidi organoclorurati [mg/kg]	<0,1
Ocratossina A [μ g/kg]	< 5
Glicoalcaloidi (α -solanina e α -chaconina)	< 300

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: 3 entro 3 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

PROVEGET FINE/Rev.4/ Data: 07/01/2026