

# Proveget **LUMIÈRE**

Alternativa biologica al PVPP

## CARATTERISTICHE

**Proveget Lumière** è uno chiarificante enologico innovativo progettato per la rimozione selettiva dei polifenoli responsabili dell'imbrunimento nei vini bianchi e rosati. La sua formulazione ottimizza la stabilità e la qualità del vino attraverso una combinazione di agenti specifici:

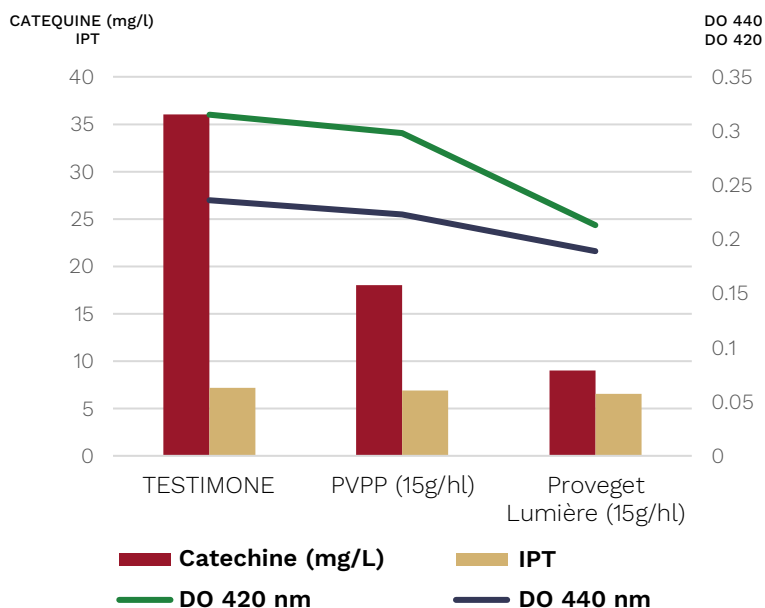
- **Proteine vegetali ad alta reattività.** Efficace nell'eliminazione dei polifenoli ossidati e ossidabili.
- **Estratto proteico di lievito.** Agisce sui polifenoli altamente reattivi, riducendone l'impatto sull'evoluzione del vino.
- **Bentonite naturale.** Favorisce la compattazione delle fecce.
- **Lievito inattivo.** Aiuta nella protezione e nell'affinamento degli antiossidanti, migliorando le sensazioni tattili.

Questa formulazione permette di ottenere un trattamento efficace ed equilibrato, migliorando la stabilità e l'espressione aromatica del vino.

## APPLICAZIONE

**Proveget Lumière** viene utilizzato nella produzione di vini bianchi e rosati per:

- ridurre la concentrazione di polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili, minimizzando il loro impatto sull'evoluzione del vino.
- migliorare la tonalità, riducendo l'imbrunimento e favorendo i sottotoni pallidi.
- ridurre la frazione di solforosa combinata, ottimizzando la stabilità e preservando la freschezza aromatica.
- ripristinare l'equilibrio organolettico, favorendo una maggiore espressione aromatica e freschezza.



Test effettuato nel laboratorio Agrovin. Risultati dell'analisi del colore dei vini finali dopo la fermentazione alcolica (Mosto Airén 2024)

Grazie alla sua azione selettiva, **Proveget Lumière** preserva la qualità e la stabilità del vino in tutte le fasi della vinificazione.

## COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura da pisello (*Pisum sativum*), estratto proteico di lievito, bentonite e lievito inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*).

## DOSE

Dosaggio consigliato: 10-50 g/hl

**Dose massima legale:** 90 g/hl

*Alle dosi indicate, Proveget Lumière non fornisce instabilità proteica.*

## MODO D'USO

- Sciogliere **Proveget Lumière** in acqua in rapporto 1:10, lentamente e mescolando continuamente.
- Lasciare riposare per 2 ore.
- Incorporare nel volume totale da trattare e omogeneizzare.

## Precauzioni di lavoro

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

## ASPETTO FISICO

Polvere fine di colore bianco crema.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 10 Kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 1017 (rev.0)

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Proteine [%]             | 10                |
| pH (1%)                  | 7 - 9             |
| Umidità [%]              | < 10              |
| Conteggio totale (CFU/g) | < 10 <sup>4</sup> |
| Lieviti e muffe (CFU/g)  | < 10 <sup>2</sup> |
| <i>E.coli</i> (CFU/g)    | Assenza           |

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <i>Salmonella</i> (CFU/g) | Assenza |
| <i>S.aureus</i> (CFU/g)   | Assenza |
| As [mg/kg]                | < 3     |
| Pb [mg/kg]                | < 5     |
| Hg [mg/kg]                | < 1     |

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile.

Da consumarsi preferibilmente entro: 3 anni dal confezionamento.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Prodotto conforme al Codex enologico internazionale e al regolamento (UE) 2022/68.*