

Proveget Premium

Proteine vegetali (Pisum sativum) in formato liquido.

CARATTERISTICHE

Proveget PREMIUM è un chiarificante vegetale ottenuto dalle proteine dei piselli attraverso un processo di produzione più rispettoso. L'assenza di drastici sbalzi di temperatura consente un'estrazione che libera le proteine dalle strutture vegetali, ottenendo così una maggiore frazione attiva di proteine vegetali solubilizzate. Questo processo di trattamento consente un cambiamento nella conformazione delle proteine, ottenendo così una maggiore reattività. Di conseguenza, viene accelerata la rimozione delle particelle, compresi gli elementi ossidati e potenzialmente ossidabili. Inoltre, si ottiene una maggiore compattazione dei flocculi, migliorando notevolmente il rendimento. **Proveget PREMIUM** è un prodotto naturale, di origine non animale, ottenuto da materie prime prive di organismi geneticamente modificati (no OGM).

APPLICAZIONE

Chiarifica dinamica dei mosti.

Chiarifica di vini rossi e vini bianchi.

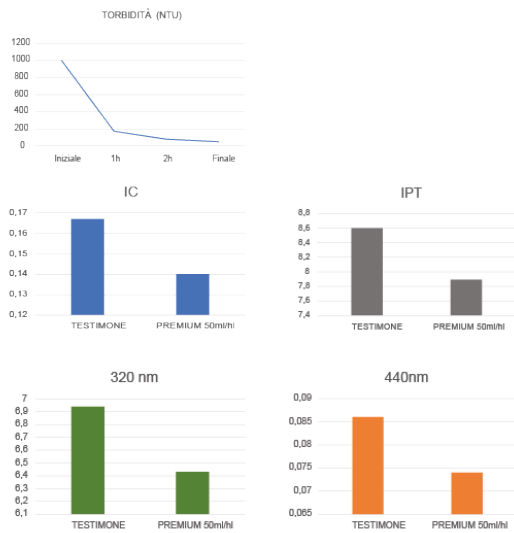
QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Proveget PREMIUM contribuisce alla produzione di vini freschi e aromi primari più franchi.

Permette l'eliminazione delle note astringenti e amare e migliora l'equilibrio al palato.

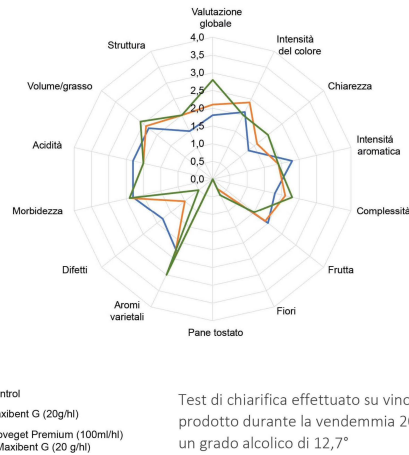
Consente l'eliminazione delle note astringenti e amare e migliora l'equilibrio al palato.

PROVA DI FLOTTAZIONE DEL MOSTO BIANCO



Prova di flottazione con Proveget PREMIUM (50 ml/hl), effettuata durante la vendemmia 2020, su mosto della varietà Airén con un grado alcolico probabile di 10,6°

SAGGIO CHIARIFICA VINO BIANCO



DOSAGGIO

Varietà di facile flottazione: 50 - 100 ml/hl (Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, ecc.).

Varietà di difficile flottazione: 100-150 ml/hl (Moscatel, Chardonnay, Verdejo, ecc.).

Mosto con qualità sanitaria carente: >150 ml/hl.

Chiarifica: 50 - 150 ml/hl.

Dose massima autorizzata: 833 ml/hl.

Attenzione: si raccomanda di effettuare prove di laboratorio per determinare la dose ottimale di utilizzo, poiché questa dipende in larga misura dalle caratteristiche specifiche di ciascun vino.

Alle dosi indicate, **Proveget PREMIUM** non provoca instabilità proteica.

COMPOSIZIONE

Proteine di piselli in soluzione acquosa, acido citrico monoidrato (E-330) e anidride solforosa (E-220). (Contiene solfiti: 500-1500 ppm):

MODO D'USO

Per facilitare l'omogeneizzazione, si consiglia di diluire il prodotto in 2-4 volte il suo volume in vino o mosto. Agitare vigorosamente la tanica prima di aprirla fino ad ottenere una miscela omogenea. Il prodotto tende a decantare naturalmente.

1. Può essere applicato direttamente al volume da trattare.
2. Aggiungere al volume totale preferibilmente con una pompa dosatrice. Assicurare l'omogeneizzazione.

Precauzioni di lavoro:

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

PRESENTAZIONE

Taniche da 20 kg.

ASPETTO FISICO

Liquido color crema.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 823 (rev.3)

Proteine [%]	6
SO ₂ [ppm]	500 – 1500
Densità [g/l]	> 1020
Azoto totale [%] *	> 10
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 [UFC/g] *	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Assenza
Salmonella [UFC/25 g] *	Assenza
Coliformi totali [UFC/g] *	< 10 ²
Lieviti [UFC/g] *	< 10 ³
Muffe [UFC/g] *	< 10 ³
Aflatossine B1 [µg/kg] *	< 2
Aflatossina B1, B2, G1, G2 [µg/kg] *	< 4
Residui di pesticidi organofosforici [mg/kg] *	< 10
Residui di pesticidi organoclorurati [mg/kg] *	< 0,1
Ocratossina A [µg/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 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

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