

Proveget PREMIUM

Proteine vegetali speciali per la flottazione.

CARATTERISTICHE

Proveget PREMIUM è un chiarificante vegetale ottenuto dalla proteina dei piselli con un processo di produzione maggiormente rispettoso. L'alternanza non drastica delle temperature provoca un'estrazione che permette alla proteina di essere rilasciata dalle strutture vegetali, fornendo così una frazione attiva di proteina vegetale solubilizzata.

Questo processo di trattamento permette un mutamento nella conformazione della proteina, offrendo in questo modo una maggiore reattività. Di conseguenza, la rimozione delle particelle, compresi gli elementi ossidati e potenzialmente ossidabili, è accelerata. Inoltre, si presenta una maggiore compattazione dei flocculi, che ne migliora la resa in maniera significativa.

Proveget PREMIUM è un prodotto naturale, di origine non animale, ottenuto da materie prime prive di organismi geneticamente modificati (Non OGM).

APPLICAZIONE

Chiarificazione dinamica del mosto.

Chiarificazione dei vini rossi e dei vini bianchi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

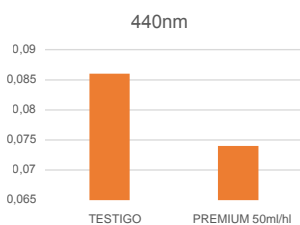
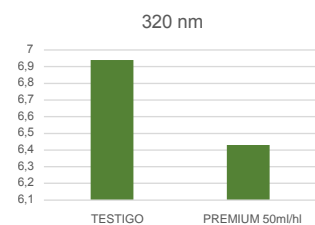
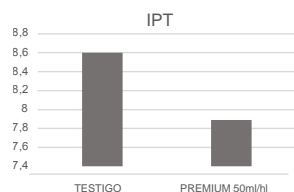
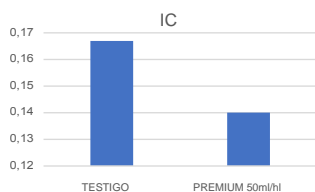
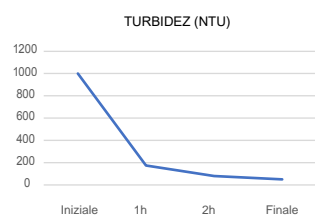
Proveget PREMIUM contribuisce alla produzione di vini freschi e con aromi primari più schietti.

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

Diminuzione significativa delle assorbanze a 320nm e 440nm.

Proveget PREMIUM Utilizzato nella chiarificazione del vino, produce un'eccellente limpidezza e una brillantezza superiore agli altri chiarificanti.

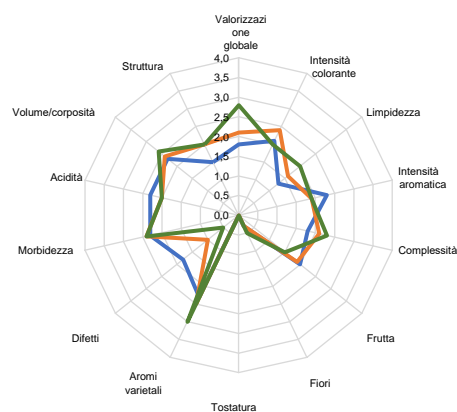
PROVA DI FLOTTAZIONE DEL MOSTO BIANCO



Test di flottazione con Proveget PREMIUM (50 ml/hl), realizzato durante la vendemmia 2020, su mosto della varietà Airén con un titolo alcolometrico probabile di 10,6°

Questa formulazione deriva dai risultati della ricerca del progetto WINEBALANCE "Migliorare la struttura colloidale del vino: Nuovi e interessanti strumenti bioattivi".

TEST DI PUREZZA DEL VINO BIANCO



— Controllo
 — Maxibent G (20g/hl)
 — Proveget PREMIUM (100ml/hl) + Maxibent G (20g/hl)

Test di purezza effettuato sul vino bianco prodotto durante l'annata 2020 con un titolo alcolometrico di 12,7°

COMPOSIZIONE

Proteina dei piselli in soluzione acquosa, acido citrico monoidrato (E-330) e anidride solforosa (E-220). (Contiene solfiti 2000-4000 ppm).

DOSE

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

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

Mosto con scarsa qualità sanitaria: >150 ml/hl

Chiarificazione: 50 - 150ml/hl

Dose massima autorizzata: 833 ml/hl

Attenzione: Si consiglia di effettuare test di laboratorio per determinare il dosaggio ottimale per l'uso, poiché dipende in larga misura dalle caratteristiche di ogni vino.

*Alle dosi indicate **Proveget PREMIUM** non causa instabilità proteica.*

MODALITÀ DI UTILIZZO

Per facilitare l'omogeneizzazione, si raccomanda di diluire il prodotto 2-4 volte il suo volume in vino o mosto.

Agitare vigorosamente il flacone prima di aprirlo fino ad ottenere una miscela omogenea. Il prodotto tende a decantare naturalmente.

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

Precauzioni nella lavorazione:

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

ASPETTO FISICO

Liquido color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE - EP 823 (REV 0)

Materia proteica [%]	6
SO ₂ [ppm]	2000-4000
Densità [g/l]	> 102
Conteggio totale [CFU/g]	< 10 ⁴
Lieviti e muffe [CFU/g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Assenza
<i>S.aureus</i> [UFC/g]	Assenza

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 2 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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