

PROVEGET 100

Proteina vegetale pura ad azione chiarificante.

CARATTERISTICHE

Proveget 100 è un chiarificante vegetale ottenuto da proteina di piselli le cui proprietà migliorano la limpidezza dei vini e smussano l'astringenza tannica senza modificare l'equilibrio polifenolico.

Il trattamento con **Proveget 100** è particolarmente indicato in vini di alta gamma e ne rispetta il colore e la struttura, nonché l'espressione aromatica.

Proveget 100 è un prodotto senza allergeni, come stabilito dalla normativa vigente. Ottenuto da materie prime senza organismi modificati geneticamente (No OMG).

APPLICAZIONE

- Chiarificazione di mosti in sfecciatura o fermentazione alcolica.
- Chiarificazione di vini rossi e vini bianchi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Proveget 100 rispetta l'espressione aromatica e la struttura tannica del vino.

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura derivata da piselli (*Pisum sativum*).

DOSE

Flottazione di mosti	5-20 g/hl
Trattamento dei mosti nel processo di vinificazione	20-50 g/hl
Vini	10-30 g/hl

Dose massima autorizzata: 50 g/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottimale da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.

*Nelle dosi indicate, **Proveget 100** non provoca instabilità proteica.*

MODALITA' DI UTILIZZO

1. Sciogliere **Proveget 100** in proporzione 1:10 in acqua o vino e omogeneizzare.
2. Una volta sciolto, aggiungere il volume totale e omogeneizzare.

Precauzioni nella lavorazione:

- Una volta sciolto, il prodotto deve essere utilizzato lo stesso giorno della sua preparazione.
- In vini bianchi, l'uso di **Proveget 100** deve essere completato con la successiva aggiunta di bentonite di qualità **Maxibent**.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di color crema, leggero aroma vegetale.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg e 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 814 (Rev.3)

Azoto totale [%]	> 10
Ceneri [%]	< 8
Umidità [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 150
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
Conteggio microrganismi totali [UCF/g]	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [UCF]	Assenza
<i>Salmonella</i> [UCFg]	Assenza
Coliformi totali [UCF/g]	<10 ²
Lieviti [UCF/g]	<10 ³
Muffe [UCF/g]	<10 ³

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Da consumare preferibilmente entro 3 anni dalla data del confezionamento.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2022/68.