

Proveget **CLAR**

Chiarificante complesso a base di proteina vegetale specifico per vini bianchi e rosati.

CARATTERISTICHE

Proveget Clar è un preparato a base di proteine vegetali per la chiarifica di vini bianchi e rosati. Ottiene una limpidezza straordinaria, una stabilità proteica e l'eliminazione di tonalità ossidate. Prolunga nel tempo le caratteristiche organolettiche dei vini trattati.

La frazione di bentonite facilita la dispersione e la sedimentazione delle fecce, mentre toglie proteine instabili dal vino.

APPLICAZIONE

Particolarmente indicato per vini bianchi e rosati, per il suo triplice effetto di eliminazione della torbidità, delle proteine instabili e della maderizzazione e degli imbrunimenti.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'applicazione di **Proveget CLAR** prolunga l'aroma ed evita l'evoluzione del colore.

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura ottenuta da piselli (*Pisum sativum*), polivinilpolipirrolidone (PVPP), bentonite in polvere.

DOSE

Vino 30-90 g/hl

Dose massima legale 250 g/hl

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

MODALITA' DI UTILIZZO

- 1.Sciogliere lentamente in acqua in un rapporto 1:10 muovendo continuamente.
- 2.Lasciar riposare per 3 ore.
- 3.Agitare il preparato.
- 4.Aggiungere al volume totale del vino e omogeneizzare.

ASPETTO FISICO

Polvere fine di color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 826 (Rev.1)

Sostanze proteiche [%]	20
pH (1%)	8,5 – 10
Umidità [%]	< 10
Conteggio totale [UFC/g]	<10 ⁴
Lieviti e muffe (UFC/g)	<10 ²
<i>E.coli</i> (UFC/g)	Assenza
<i>Salmonella</i> (UFC/g)	Assenza
<i>S.aureus</i> (UFC/g)	Assenza

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

R.G.S.A: 31.00391/CR

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