

PROVEGET FLOT

Proteina vegetale specifica per la flottazione.

CARATTERISTICHE

Proveget FLOT è la soluzione idonea per la chiarificazione veloce e di alto rendimento. Esso rappresenta una valida alternativa all'utilizzo di coadiuvanti di origine animale. Inoltre migliora le loro caratteristiche eliminando con maggior efficacia le sostanze potenzialmente ossidabili.

Proveget FLOT migliora la consistenza e la velocità di formazione dei flocculati coniugando le caratteristiche elettrostatiche della proteina vegetale con quelle del chitin glucano, polisaccaride ad elevata carica elettrica. Come risultato si accelera la rimozione delle particelle del mosto, compresi gli elementi potenzialmente ossidabili. Migliorando la compattazione dei flocculati, si perfeziona notevolmente il rendimento.

La sua formulazione liquida consente un'ottima dispersione e solubilizzazione del preparato.

Proveget FLOT è un prodotto naturale, di origine non animale, ottenuto da materie prime prive di organismi modificati geneticamente (No OGM).

APPLICAZIONE

Chiarifica dinamica dei mosti per flottazione.

Mosti bianchi, rosati e rossi provenienti da termovinificazione.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Proveget FLOT permette di ottenere mosti limpidi ed intensamente aromatici.

Consente l'eliminazione di note astringenti e il miglioramento dell'equilibrio gustativo.

Significativa diminuzione dell'assorbanza a 440nm.

Miglioramento del colore e rimozione di note di ossidazione.

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura derivata da piselli (*Pisum sativum*). Chitin-glucano di origine fungina (*Aspergillus niger*). Soluzione liquida stabilizzata con zolfo.

Allergene: Contiene solfiti

DOSE

Flottazione di mosti	50-200 ml/hl
Tattamento dei mosti nel processo di vinificazione	200-500 ml/hl
Vini	100-300 ml/hl

Dose massima autorizzata: 500 mL/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.

Alle dosi indicate **Proveget FLOT** non induce instabilità proteica.



Figura 1: Mosto testimone e mosto trattato con 100 ml/hl di **Proveget FLOT**

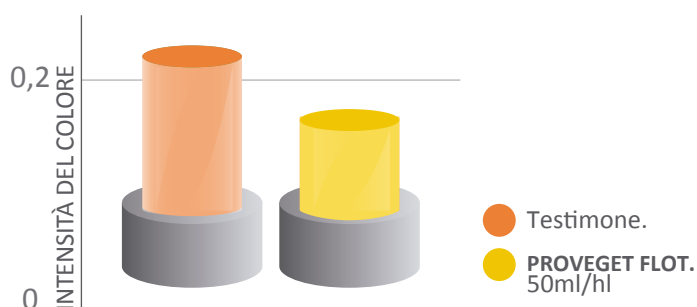


Figura 2: Diminuzione dell'intensità di colore di un mosto testimone dopo il trattamento con 50ml/hl di **Proveget FLOT**.

MODALITA' DI UTILIZZO

Preparazione pronta all'uso. Aggiungere direttamente al volume totale del mosto da trattare.

Precauzioni per l'uso:

Il prodotto tende a decantare naturalmente perciò, prima di aprire la tanica, si consiglia uno scuotimento vigoroso fino ad ottenere un composto omogeneo.

ASPETTO FISICO

Liquido color crema.

PRESENTAZIONE

Confezione da 22 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 883 (REV.2)

Sostanze proteiche [%]	6
SO ₂ [ppm]	2000-4000
pH	2.5-3.5
Densità [g/L]	> 1020
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: 2 anni dalla confezione.

R.G.S.A: 31.00391/CR

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

PROVEGET FLOT/ Rev.6 / Data: 50ml/hl