

# Proveget **QUIT**

Chiarifica ed eliminazione naturale di polifenoli ossidabili

## CARATTERISTICHE

**Proveget QUIT** è una soluzione naturale per l'eliminazione di polifenoli ossidabili. Agisce contro le catechine e i leucoantociani, impedendo che il vino evoluzioni in toni ossidati, e riducendo il bisogno di solforosa come antiossidante.

Può essere utilizzato nei mosti potenzialmente ossidabili a causa della vendemmia oppure nelle varietà maggiormente ossidative.

In vini alterati restituisce toni paglierini e pallidi. In tutti i vini contribuisce alla miglior evoluzione nel tempo.

Per ottenere quest'effetto **Proveget QUIT** combina le caratteristiche elettrostatiche della proteina vegetale con quelle del chitina-glucano, polisaccaride altamente carico. Si associa alla bentonite per la sua rapida sedimentazione ed eliminazione.

Migliora notevolmente la limpidezza del vino finito, elimina elementi potenzialmente ossidabili. Grazie alla miglior compattazione delle fecce, migliora il rendimento. Rispetta la struttura e l'espressione aromatica del vino.

**Proveget QUIT** è un prodotto naturale, di origine vegetale, privo di allergeni. Ottenuto da una materia prima priva di organismi geneticamente modificati (No OMG).

## APPLICAZIONE

Chiarifica di mosti. Prima della sfecciatura o, preferibilmente, durante la fermentazione alcolica. In questo caso, si raccomanda la sua aggiunta una volta iniziata la fermentazione alcolica.

Chiarifica di vini. Applicazione preventiva o curativa.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

**Proveget QUIT** permette di ottenere vini limpidi e altamente aromatici. Favorisce l'espressione varietale dei vini e intensifica la loro freschezza, facendo scomparire le note ossidate.

Riduzione significativa dell'assorbanza a 420nm e 440nm. Migliora il colore ed elimina le note di ossidazione.

Permette l'eliminazione di note astringenti e il miglioramento dell'equilibrio in bocca.

## COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura ottenuta da pisello (*Pisum sativum*), chitina- glucano di origine fungina (*Aspergillus niger*) e bentonite in polvere.

## DOSE

Mosti 20-80 g/hl

Vino 20-80 g/hl

*Dose massima consentita: 100 g/hl*

## MODO D'USO

1. Sciogliere in acqua in rapporto 1:10, lentamente e agitando costantemente.
2. Lasciar riposare 2 ore.
3. Mescolare la preparazione.
4. Incorporare al volume totale del vino e omogeneizzare.
5. Travasare dopo la sedimentazione.

### Precauzioni di lavoro:

Una volta disciolto, il prodotto dev'essere utilizzato nello stesso giorno della preparazione.

## ASPETTO FISICO

Polvere fine color bianco crema.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 20 Kg.

## PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Materia proteica [%]	20
pH (1%)	5 – 7
Umidità [%]	< 10
Conta totale [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Lieviti e muffe [UFC /g]	<10 <sup>2</sup>
<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 un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, il prodotto va consumato nel più breve tempo possibile.

Da consumarsi preferibilmente: entro 3 anni dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto conforme con il Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.*