

Proveget BC

Clarificante de fermentação à base de proteína de ervilha e mistura de bentonita.

CARACTERÍSTICAS

Proveget BC é um clarificante de fermentação à base de proteína vegetal de ervilha e bentonitas selecionadas. O objetivo desta formulação é melhorar substancialmente a clareza do vinho acabado de fazer em menos tempo, eliminar compostos oxidáveis e oxidados, bem como contribuir para a estabilização das proteínas. A formulação com proteína vegetal de ervilha e bentonita faz o **Proveget BC** fluir em alta velocidade produzindo borras mais compactas e maiores rendimentos.

A mistura de bentonitas de diferentes naturezas, alia a correta eliminação das proteínas, com uma maior compactação, reduzindo as perdas do vinho.

Proveget BC é um produto livre de alérgenos. Não OGM.

APLICAÇÃO

Clarificante para vinificação.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Proveget BC contribui para a produção de vinhos frescos e aromas primários mais francos.

Permite a eliminação de notas adstringentes, amargor e melhora o equilíbrio em boca.

Diminuição significativa de absorbâncias em 420nm e 440nm.

Proveget BC respeita a estrutura e expressão aromática do vinho.

COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura, procedente de ervilhas (*Pisum sativum*) e bentonitas selecionadas.

DOSE

Mostos 40-100 g/hl

Dose máxima autorizada: 160 g/hl.

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver **Proveget BC** em água na proporção 1:10, lentamente mediante agitação contínua. Deixar repousar durante 2 horas.

Incorporar ao volume total do vinho e homogeneizar.

Precauções de trabalho:

O produto uma vez dissolvido deve ser utilizado no dia da sua preparação.

ASPETO FÍSICO

Pó fino de cor branco creme, leve aroma vegetal.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 15 kg.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

EP 824 (rev.0)

Matéria proteica [%]	30
pH (1%)	7-9
Humidade [%]	< 8
Contagem total [UFC/g]	< 10 ⁴
Leveduras e bolores [UFC /g]	< 10 ²
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Ausência
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC /g]	Ausência

CONSERVAÇÃO

Conservar no recipiente de origem, em local fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência: no prazo de 3 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.