

PROVEGET FINE

Proteína vegetal pura com ação clarificante e seletiva.

CARACTERÍSTICAS

Proveget FINE é um clarificante vegetal obtido a partir da proteína da batata, aplicado em vinhos e mostos. A sua elevada reatividade permite clarificações rápidas e eficazes.

Na elaboração de vinhos brancos, apresenta grande capacidade de eliminação seletiva de polifenóis oxidáveis.

Nos tintos, melhora a limpidez e suaviza a adstringência tânica sem alterar o equilíbrio polifenólico.

O tratamento com **Proveget FINE** é muito adequado em elaborações de alta gama, respeitando a cor, a estrutura e a expressão aromática.

Proveget FINE é um produto livre de alergénios, de acordo com o estabelecido na normativa em vigor. Obtido a partir de matéria-prima livre de organismos geneticamente modificados (não OGM).

APLICAÇÃO

- Clarificante de mostos.
- Clarificação de vinhos tintos e vinhos brancos.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget FINE elimina polifenóis facilmente oxidáveis, melhorando a evolução dos vinhos brancos. Nos tintos, respeita a expressão aromática e a estrutura tânica do vinho.

DOSE

Mostos 3 – 20 g/hl

Vinho 1 – 10 g/hl

Dose máxima autorizada: 50 g/hl.

Atenção: Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais para determinar a dose de utilização ideal, uma vez que esta depende em grande medida das características próprias de cada vinho.

COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura extraída da batata (*Solanum tuberosum*).

MODO DE APLICAÇÃO

1. Diluir a quantidade necessária de Proveget FINE em água na proporção de 1:10 e homogeneizar.
2. Depois de dissolvida, incorporar ao volume total e homogeneizar por remontagem.

Precauções de trabalho:

- O produto, uma vez dissolvido, deve ser utilizado no dia da sua preparação.
- Em vinhos brancos, a utilização de **Proveget FINE** deve ser complementada com a adição posterior de bentonite de qualidade **Maxibent**.

ASPETO FÍSICO

Grânulos finos de cor creme, aroma característico leve.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 12,5 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 857 (REV.1)

Azoto total [%]	>10
Cinzas [%]	< 8
Humidade [%]	< 12
Fe [mg/kg]	< 300
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
Microorganismos totais [UFC/g]	< 5·10 ⁴
E.coli [UFC/g]	Ausência
Salmonella [UFC/25g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	<10 ²
Leveduras [UFC/g]	<10 ³
Mofos [UFC/g]	<10 ³
Aflatoxinas B ₁ [µg/kg]	< 2
Aflatoxina B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ [µg/kg]	< 4

Resíduos de pesticidas organofosforados [mg/kg]	<10
Resíduos de pesticidas organoclorados [mg/kg]	<0,1
Ocratoxina A [µg/kg]	< 5
Glicoalcalóides (α -solanina e α -chaconina)	< 300

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco e seco, sem odores.

Depois de aberto, deve ser consumido o mais rapidamente possível.

Data de consumo ideal: 3 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

PROVEGET FINE/Rev.4/ Data: 07/01/2026