

# Proveget LUMIÈRE

Alternativa ecológica ao PVPP

## CARATERÍSTICAS

Proveget Lumière é uma ferramenta enológica inovadora concebida para a remoção seletiva de polifenóis responsáveis pelo escurecimento em vinhos brancos e rosés. A sua formulação otimiza a estabilidade e qualidade do vinho através de uma combinação de agentes específicos:

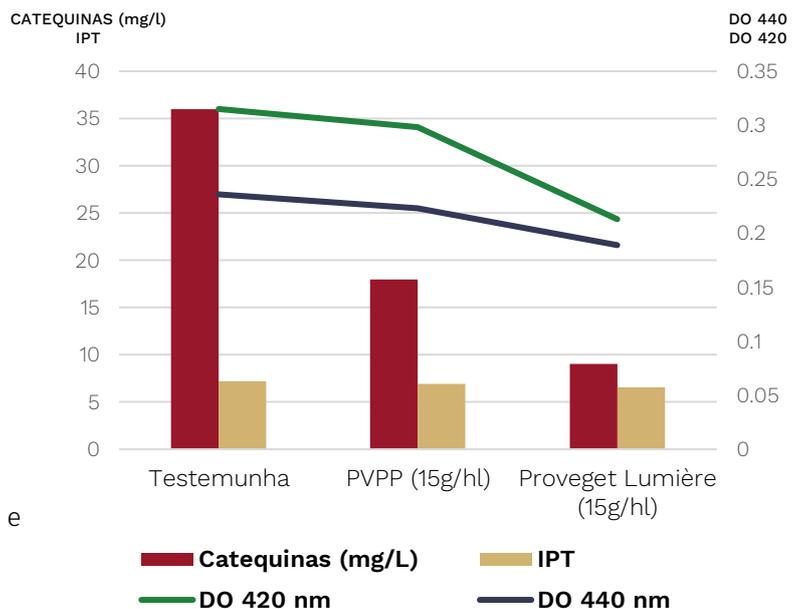
- **Proteína vegetal de alta reatividade:** Eficaz na eliminação de polifenóis oxidados e oxidáveis.
- **Extrato proteico de levedura:** Atua sobre polifenóis altamente reativos, reduzindo o seu impacto na evolução do vinho.
- **Bentonite natural:** Promove a compactação do lodo.
- **Levedura inativa:** Ajuda na proteção antioxidante e afinamento, melhorando as sensações táteis.

Esta formulação permite um tratamento eficaz e equilibrado, melhorando a estabilidade e expressão aromática do vinho.

## APLICAÇÃO

Proveget Lumière é utilizado na produção de vinhos brancos e rosés para:

- Reduzir a concentração de polifenóis oxidados e potencialmente oxidáveis, minimizando o seu impacto na evolução do vinho.
- Melhorar a tonalidade, reduzindo o escurecimento e promovendo tons pálidos.
- Reduzir a fração de sulfuroso combinado, otimizando a estabilidade e preservando a frescura aromática.
- Restaurar o equilíbrio organoléptico, promovendo uma maior expressão aromática e frescura.



Teste realizado no laboratório Agrovin. Resultados da análise de cor dos vinhos finais após fermentação alcoólica (Mosto Airén 2024)

Graças à sua ação seletiva, **Proveget Lumière** preserva a qualidade e estabilidade do vinho em todas as fases da vinificação.

## COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura de ervilha (*Pisum sativum*), extrato proteico de levedura, bentonite e levedura inativa (*Saccharomyces cerevisiae*).

## DOSE

Posologia recomendada: 10-50 g/hl

**Dose máxima legal:** 90 g/hl

Nas doses indicadas, *Proveget Lumière* não proporciona instabilidade proteica.

## COMO UTILIZAR

1. Dissolver **Proveget Lumière** em água numa proporção de 1:10, lentamente e por agitação contínua.
2. Deixe repousar durante 2 horas.
3. Incorporar no volume total a tratar e homogeneizar.

## Precauções de Trabalho

Uma vez dissolvido, o produto deve ser utilizado no dia da sua preparação.

## APARÊNCIA FÍSICA

Pó fino branco-creme.

## APRESENTAÇÃO

Recipientes de 10 Kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 1017 (rev.0)

Proteína [%]	10
pH (1%)	7 - 9
Humidade [%]	< 10
Contagem Total (UFC/g)	< 10 <sup>4</sup>
Leveduras e bolores (UFC/g)	< 10 <sup>2</sup>
<i>E.coli</i> (UFC/g)	Ausência

<i>Salmonelas</i> (UFC/g)	Ausência
<i>S.aureus</i> (UFC/g)	Ausência
Como [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVAÇÃO

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

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

Consumir de preferência antes de: no prazo de 3 anos após a embalagem.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68.*