

Proveget Premium

Proteína vegetal (Pisum sativum) em formato líquido.

CARACTERÍSTICAS

Proveget PREMIUM é um clarificante vegetal obtido a partir da proteína da ervilha através de um processo de produção mais respeitador. A ausência de alterações drásticas de temperatura permite uma extração que liberta a proteína das estruturas vegetais, obtendo-se assim uma maior fração ativa de proteína vegetal solubilizada. Este processo de tratamento permite uma alteração na conformação da proteína, obtendo assim uma maior reatividade. Como consequência, acelera-se a remoção de partículas, incluindo elementos oxidados e potencialmente oxidáveis. Além disso, produz-se uma maior compactação dos flocos, melhorando significativamente o rendimento. **Proveget PREMIUM** é um produto natural, de origem não animal, obtido a partir de matéria-prima livre de organismos geneticamente modificados (não OGM).

APLICAÇÃO

Clarificação dinâmica de mostos.

Clarificação de vinhos tintos e vinhos brancos.

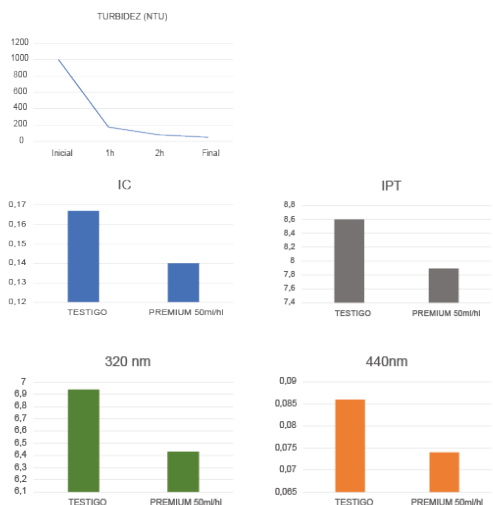
QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Proveget PREMIUM contribui para a elaboração de vinhos frescos e aromas primários mais francos.

Permite a eliminação de notas adstringentes e amargas e melhora o equilíbrio na boca.

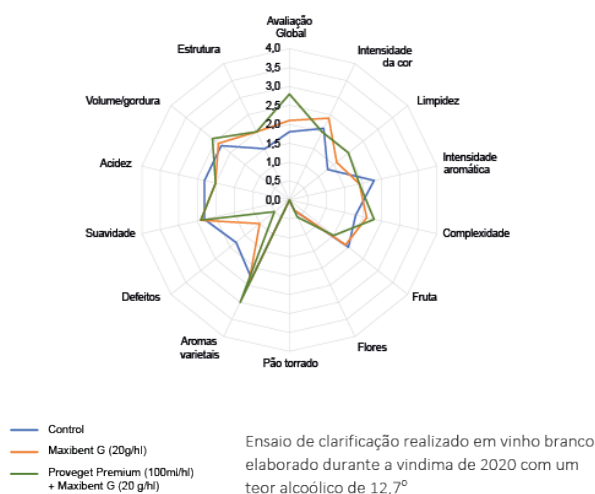
Permite a eliminação de notas adstringentes e amargas e melhora o equilíbrio na boca.

ENSAIO DE FLOTAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS



Ensaio de flotação com Proveget PREMIUM (50 ml/hl), realizado durante a vindima de 2020, sobre mosto da variedade Airén com um teor alcoólico provável de 10,6 °

ENSAIO DE CLARIFICAÇÃO DE VINHO BRANCO



DOSE

Variedades de fácil flutuação: 50 - 100 ml/hl (Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, etc.).

Variedades de difícil flutuação: 100-150 ml/hl (Moscatel, Chardonnay, Verdejo, etc.).

Mosto com qualidade sanitária deficiente: >150 ml/hl.

Clarificação: 50 - 150 ml/hl.

Dose máxima autorizada: 833 ml/hl.

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

Nas doses indicadas, **Proveget PREMIUM** não causa instabilidade proteica.

COMPOSIÇÃO

Proteína de ervilha em solução aquosa, ácido cítrico monohidratado (E-330) e dióxido de enxofre (E-220).
 (Contém sulfitos: 500-1500 ppm):

MODO DE APLICAÇÃO

Para facilitar a homogeneização, recomenda-se diluir o produto em 2-4 vezes o seu volume em vinho ou mosto. Agitar vigorosamente a garrafa antes de abrir até obter uma mistura homogênea. O produto tende a decantar naturalmente.

1. Pode ser aplicado diretamente no volume a tratar.
2. Adicionar ao volume total, de preferência com uma bomba doseadora. Assegurar a homogeneização.

Precauções de trabalho:

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

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 20 kg.

ASPETO FÍSICO

Líquido de cor creme.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 823

(rev.3)

Matéria proteica [%]	6
SO ₂ [ppm]	500 – 1500
Densidade [g/l]	> 1020
Nitrogénio total [%] *	> 10
Fe [mg/kg] *	< 300
Cr [mg/kg] *	< 10
Cu [mg/kg] *	< 35
Zn [mg/kg] *	< 150
Pb [mg/kg] *	< 5
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Cd [mg/kg] *	< 1
Microorganismos totais [UFC/g] *	< 5·10 ⁴
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Ausência
Salmonella [UFC/25 g] *	Ausência
Coliformes totais [UFC/g] *	< 10 ²
Leveduras [UFC/g] *	< 10 ³
Mofos [UFC/g] *	< 10 ³
Aflatoxinas B1 [µg/kg] *	< 2
Aflatoxina B1, B2, G1, G2 [µg/kg] *	< 4
Resíduos de pesticidas organofosforados [mg/kg] *	< 10
Resíduos de pesticidas organoclorados [mg/kg] *	< 0,1
Ocratoxina A [µg/kg] *	< 5

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: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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