

# Proveget CRISTAL

Clarificante à base de proteína vegetal

## CARACTERÍSTICAS

**Proveget CRISTAL** é um clarificante à base de proteína vegetal obtida de ervilha. Elimina elementos potencialmente oxidáveis. Ao melhorar a compactação das borras, melhora o rendimento.

**Proveget CRISTAL** respeita a estrutura e a expressão aromática do vinho.

**Proveget CRISTAL** é um produto livre de alergénios. Obtido de matéria prima livre de organismos modificados geneticamente (Não OMG)

## APLICAÇÃO

Clarificação de mostos.

## QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

**Proveget CRISTAL** contribui para a elaboração de vinhos mais frescos e de aromas primários mais francos. Respeita a expressão aromática e a estrutura tânica do vinho.

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

Diminuição significativa de absorvâncias a 420nm e 440nm. Melhoria da cor e eliminação de notas de oxidação.

## COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*), polivinilpolipirrolidona (PVPP), bentonite em pó, celulose.

## DOSES

Mostos 40-100 g/hl

Dose máxima autorizada: 160 g/hl.

Nas doses indicadas **Proveget CRISTAL** não aporta instabilidade proteica.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **Proveget CRISTAL** em água na relação 1:10, lentamente e mediante agitação contínua.

Deixar em repouso durante 2 horas.

Incorporar ao volume total de vinho e homogeneizar.

Precauções de trabalho:

O produto uma vez dissolvido deve ser utilizado no mesmo dia.

## ASPECTO FÍSICO

Pó fino de cor branco creme, ligeiro aroma vegetal.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1Kg e 15kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 822 (REV.2)

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

## CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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