

Proveget **FINE**

Proteína vegetal pura com ação clarificante e seletiva.

CARACTERÍSTICAS

Proveget FINE é um clarificante vegetal obtido de proteína de batata, para aplicação em vinhos e mostos. A sua elevada reatividade permite clarificações rápidas e efetivas. Na elaboração de vinhos brancos apresenta grande capacidade de eliminação seletiva de polifenóis oxidáveis. Em tintos melhora a limpidez e suaviza a adstringência tânica sem modificação do equilíbrio polifenólico.

O tratamento com **Proveget FINE** é muito apropriado em elaborações de elevada qualidade, respeitando cor, estrutura e expressão aromática.

Proveget FINE é um produto livre de alergénios segundo o estabelecido na normativa vigente. Obtido de matéria prima livre de organismos modificados geneticamente (Não OMG)

APLICAÇÃO

- Clarificação de mostos em decantação, flotação ou fermentação alcoólica.
- Clarificação de vinhos tintos e vinhos brancos.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

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

COMPOSIÇÃO

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

DOSES

Mosto 3-20 g/hl
Vinho 1-10 g/hl

Doses máxima autorizada: 50g/hl

Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose de utilização ótima, pois depende em grande medida das características próprias de cada vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Diluir a quantidade necessária de **Proveget FINE** em água na relação 1:10 e homogeneizar.

2. Uma vez dissolvido, adicionar 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 completar-se com a adição posterior de bentonite de qualidade **Maxibent**.

ASPETO FÍSICO

Granulado fino cor creme, ligeiro aroma característico.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg e 12,5 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Nitrogénio total [%]	> 10
Cinzas [%]	< 8
Humidade [%]	< 12
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
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	<10 ²
Leveduras [UFC/g]	<10 ³
Fungos [UFC/g]	<10 ³
SO ₂ [mg/kg]	<50
Glicoalcaloídes (α-solanina e α-chaconina)	< 300

CONSERVAÇÃO

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

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 3 anos a partir de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Códex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.