

PROVEGET FLOT

Proteína vegetal específica para flotação

CARACTERÍSTICAS

Proveget FLOT é a solução idónea para a clarificação rápida e de alto rendimento. Supõe uma alternativa à utilização de coadjuvantes de origem animal. Inclusive melhora as características destas ao eliminar com maior eficácia substâncias potencialmente oxidáveis.

Proveget FLOT melhora a consistência e velocidade de formação dos flóculos conjugando as características eletrostáticas da proteína vegetal com as do quitin glucano, polissacárido altamente carregado. Como consequência acelera-se a retirada de partículas do mosto, incluindo elementos potencialmente oxidáveis. Ao melhorar a compactação dos flóculos, melhora notavelmente o rendimento.

Proveget FLOT é um produto natural, de origem não animal, obtido de matéria prima livre de organismos modificados geneticamente (Não OMG)

APLICAÇÃO

Clarificação dinâmica de mostos por flotação.

Mostos brancos, rosés e tintos procedentes de termovinificação.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Proveget FLOT consegue mostos limpos e intensamente aromáticos.

Permite a eliminação de notas adstringentes e a melhoria do equilíbrio em boca.

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

COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*). Quitin-glucano de origem fúngica (*Aspergillus niger*). Solução líquida estabilizada com sulfuroso.

Alérgeno: Contém sulfitos.

DOSES

Flotação de mostos	50-200 ml/hl
Tratamento dos mostos na vinificação	200-500 ml/hl
Vinho	100-300 ml/hl

Dose máxima autorizada : 500 ml/hl

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

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

Testemunha

Proveget FLOT



Figura 1: Mosto testemunha e mosto tratado com 10 g/hl de **Proveget FLOT**

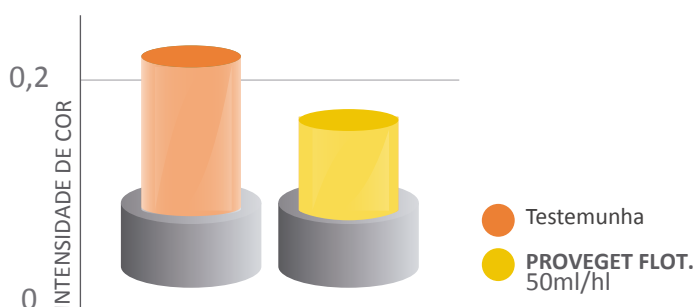


Figura 2: Diminuição da intensidade corante de um mosto testemunha após o tratamento com 50ml/hl de **Proveget FLOT**.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Preparação pronta para utilização. Adicionar diretamente ao volume total de mosto a tratar.

Precauções de trabalho:

Agite vigorosamente a embalagem antes de abrir, o produto tende a naturalmente decantar, por isso antes de abrir a garrafa é recomendada agitação vigorosa até obter uma mistura homogênea.

ASPETO FÍSICO

Líquido de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 22 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 883 (REV.2)

Matérias proteicas [%]	6
SO ₂ [ppm]	2000-4000
pH	2.5-3.5
Densidade [g/L]	> 1020
Contagem total [UFC/g]	< 10 ⁴
Leveduras e mofos [UFC/g]	<10 ²
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Ausência
<i>S. 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: 2 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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