

Proveget QUIT

Clarificação e eliminação natural de polifenóis oxidáveis.

CARACTERÍSTICAS

Proveget QUIT é uma solução natural para a eliminação de polifenóis oxidáveis. Actua frente a catequinas e leucoantocianinas impedindo que o vinho evolua para tons oxidados e diminui a necessidade de sulfuroso como antioxidante.

Pode aplicar-se em mostos potencialmente oxidáveis por resultado de vindima, ou de variedades mais oxidativas.

Em vinhos alterados devolve os tons palha e pálidos. Em todos os vinhos colabora para a sua melhor evolução no tempo.

Para conseguir este efeito **PROVEGET QUIT** combina as características eletrostáticas da proteína vegetal com as do quitin glucano, polissacárido altamente carregado. Associa-se com bentonite para rápida sedimentação e eliminação.

Melhora substancialmente a limpidez do vinho terminado, elimina elementos potencialmente oxidáveis. Ao melhorar a compactação das borras, melhora o rendimento. Respeita a estrutura e a expressão aromática do vinho.

Proveget QUIT é um produto natural, de origem não animal, livre de alergénios. Obtido de matéria prima livre de organismos modificados geneticamente (Não OMG).

APLICAÇÃO

Clarificação de mostos. Antes da decantação ou preferencialmente durante a fermentação alcoólica. Neste caso, recomenda-se adicionar uma vez iniciada a fermentação alcoólica.

COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura procedente de ervilha (*Pisum sativum*), quitin-glucano de origem fúngica (*Aspergillus niger*) e bentonite em pó.

DOSES

Mostos 20-80 g/hl

Vinos 20-80 g/hl

Dose máxima autorizada: 100 g/hl.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver em água na relação 1:10, lentamente e mediante agitação contínua.
2. Deixar repousar 2 horas.
3. Agitar a preparação.
4. Incorporar ao volume total de vinho e homogeneizar.
5. Trásfegar após sedimentação.

Precauções de trabalho: O produto uma vez dissolvido deve ser utilizado no mesmo dia.

ASPECTO FÍSICO

Pó fino de cor branco creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Matérias proteicas [%]	20
pH (1%)	5- 7
Humidade [%]	< 10
Contagem total [UFC/g]	< 10 ⁴
Leveduras e mofo [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: 3 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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