

# Proveget PREMIUM

Proteină vegetală specifică pentru flotație.

## CARACTERISTICI

**Proveget PREMIUM** este un clarificator vegetal obținut din proteina de mazăre printr-un proces de producție mai respectuos. Nealteranța drastică a temperaturilor determină o extracție care permite eliberarea proteinei din structurile plantei, având astfel o fracție activă mai mare de proteină vegetală solubilizată.

Acest proces de tratare permite o schimbare a conformației proteinei, obținând astfel o reactivitate mai mare. În consecință, se accelerează îndepărtarea particulelor, inclusiv elementele oxidate și potențial oxidabile. Mai mult, se produce o compactare mai mare a fluculelor, îmbunătățind în special performanța.

**Proveget PREMIUM** este un produs natural, de origine non-animală, obținut din materie primă lipsită de organisme modificate genetic (Fără OMG).

## COMPOZIȚIE

Clarificarea dinamică a musturilor.

Clarificarea vinurilor roșii și a vinurilor albe.

## CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

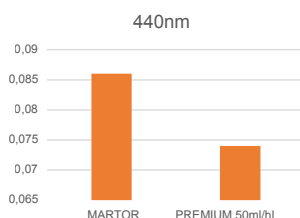
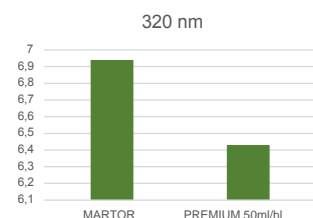
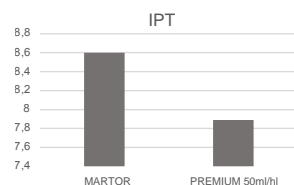
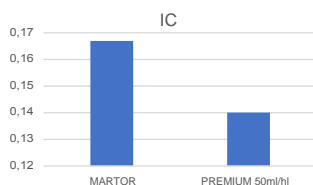
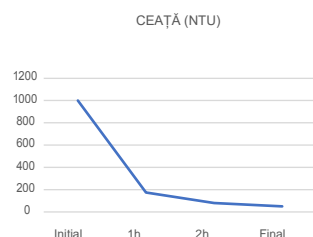
**Proveget PREMIUM** contribuie la elaborarea vinurilor proaspete și aromelor primare mai prezente.

Permite eliminarea notelor astringente, amărăciunii și îmbunătățește echilibrul în gură.

Scăderea semnificativă a absorbanțelor la 320nm și 440nm.

**Proveget PREMIUM** folosit în clarificarea vinului, produce o claritate excelentă și o strălucire superioară celorlate clarificatoare.

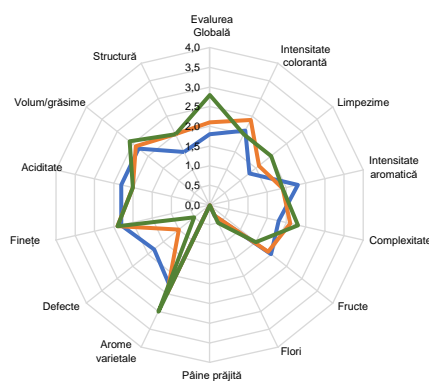
### TEST DE FLOTARE A MUSTULUI ALB



Testul de flotație cu Proveget PREMIUM (50 ml/hl), efectuat pe must, în timpul recoltei din 2020, din soiul Airén cu o concentrație alcoolică probabilă de 10,6°

*Această formulare provine din rezultatele cercetării realizate în proiectul WINEBALANCE "Îmbunătățirea structurii coloidale a vinului: Instrumente bioactive noi de interes".*

### TEST DE CLARIFICARE A VINULUI ALB



— Control  
— Maxibent G (20g/hl)  
— Proveget Premium (100ml/hl) + Maxibent G (20 g/hl)

Test de clarificare efectuat pe vinul alb, realizat în timpul recoltei din 2020 cu un grad alcoolic de 12,7°

## COMPOZIȚIE

Proteină de mazăre în soluție apoasă, acid citric monohidrat (E-330) și dioxid de sulf (E-220). (Conține sulfiți: 2000-4000 ppm).

## DOZĂ

**Variație de flotație ușoară:** 50 - 100 ml/hl  
(Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, etc)

**Variație de flotație dificilă:** 100- 150 ml/hl  
(Moscatel, Chardonnay, Verdejo, etc)

**Must cu calitate sanitară deficitară:** >150 ml/hl

**Clarificare:** 50 - 150ml/hl

**Doza maximă autorizată:** 833 ml/hl

*Atenție: Se recomandă să efectuați teste în laborator pentru a determina doza optimă de utilizare, deoarece depinde în mare măsură de caracteristicile fiecărui vin.  
La dozele incicate, **Proveget PREMIUM** nu asigură instabilitate proteică.*

## MOD DE UTILIZARE

Pentru a facilita omogenizarea, se recomandă diluarea produsului în de 2-4 ori cantitatea sa în vin sau must. Agitați viguros carafa înainte de a o deschide, până când veți obține un amestec omogen. Produsul tine să se decanteze în mod natural.

1. Poate fi aplicat direct pe volumul de tratat.
2. Adăgați la volumul total, de preferință cu o pompă dozatoare. Asigurați omogenizarea.

### Măsuri de muncă:

- Produsul o dată dizolvat trebuie utilizat în ziua preparării sale.
- În vinuri albe și roz, soluția de Proveget PREMIUM trebuie completată cu adăgarea ulterioară de bentonită de calitate Maxibent.

## ASPECT FIZIC

Lichid de culoare crem.

## AMBALARE

Recipient de 20 kg.

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE - EP 823 (REV 0)

Materie proteică [%]	6
SO <sub>2</sub> [ppm]	2000-4000
Densitate [g/l]	> 102
Număr total [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Drojii și mucegaiuri [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>
<i>E. coli</i> [UFC/g]	ABSENȚĂ
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	ABSENȚĂ
<i>S.aureus</i> [UFC/g]	ABSENȚĂ

## MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri străine.

O dată deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma, de preferință: în maxim 2 ani de la data ambalării.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.*