

Proveget **CRISTAL**

Clarificant pe baza de proteina vegetala.

CARACTERISTICI

Proveget CRISTAL este un produs de limpezire pe baza de proteina vegetala obtinuta din mazare. Imbunatateste substantial limpiditatea, elimina elementele potential oxidante. Imbunatateste randamentul prin imbunatatirea compactarii drojdiilor fine.

Proveget CRISTAL respecta structura si expresia aromatica a vinului.

Proveget CRISTAL este un produs fara alergeni. Este obtinut din materie prima fara organisme modificate genetic (No OMG).

APLICATII

Limpezirea musturilor.

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

Proveget CRISTAL contribuie la elaborarea vinurilor mai proaspete si cu arome primare mai intense. Respecta expresia aromatica si structura tanica a vinurilor.

Permite eliminarea notelor astringente si imbunatateste echilibrul gustativ.

Diminueaza semnificativ absorbanta la 420nm si 440nm. Imbunatateste culoarea si elimina notele oxidative.

COMPOZITIE

Proteina vegetala pura obtinuta din mazare (*Pisum sativum*), polivinilpolipirolidona (PVPP), bentonita pudra, celuloza.

DOZE

Must	40-100 g/hl
------	-------------

Doza maxima autorizata: 160 g/Hl

La dozele recomandate Proveget CRISTAL nu produce instabilitate proteica.

MOD DE UTILIZARE

A se dizolva **Proveget CRISTAL** in apa in proportie de 1:10, lent si sub agitare continua.

A se lasa in repaus 2 ore.

A se incorporeaza in volumul total de vin, omogenizand.

Precautii de lucru:

Produsul odata dizolvat trebuie utilizat in aceeasi zi.

ASPECT FIZIC

Pudra fina de culoare alb – crem, cu usoara aroma vegetala.

AMBALARE

Ambalaj de 1 si 15 Kg.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE EP 822 (REV.2)

Materie proteica [%]	30
pH (1%)	7-9
Umiditate [%]	< 8
Numar total [UFC/g]	< 10 ⁴
Drojdii si mucegaiuri [UFC /g]	< 10 ²
E. coli [UFC /g]	Absent
Salmonella [UFC /g]	Absent
Staphylococcus aureus [UFC /g]	Absent

PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc uscat si rece, fara mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul, a se consuma cat mai curand posibil.

A se consuma de preferat in maxim 3 ani de la ambalare.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs coform Codexului Oenologic International si Regulamentului European (UE) 2019/934.