

# Proveget FINE

Proteína vegetal pura con acción clarificante y selectiva.

## CARACTERÍSTICAS

**Proveget FINE** es un clarificante vegetal obtenido de proteína de patata de aplicación en vinos y mostos. Su alta reactividad permite clarificaciones rápidas y efectivas.

En elaboración de vinos blancos presenta gran capacidad de eliminación selectiva de polifenoles oxidables. En tintos mejora la limpidez y suaviza la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico.

El tratamiento con **Proveget FINE** es muy apropiado en elaboraciones de alta gama, respetando color, estructura y expresión aromática.

**Proveget FINE** es un producto libre de alergenos según lo establecido en la normativa vigente. Obtenido de materia prima libre de organismos modificados genéticamente (No OMG)

## APLICACIÓN

»Clarificación de mostos.

»Clarificación de vinos tintos y vinos blancos.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

**Proveget FINE** elimina polifenoles fácilmente oxidables, mejorando la evolución de los vinos blancos. En tintos respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

## COMPOSICIÓN

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

## DOSIS

Mosto 3-20 g/hl

Vino 1-10 g/hl

*Dosis máxima autorizada: 50g/hl*

*Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues depende en gran medida de las características propias de cada vino.*

## MODO DE EMPLEO

---

1. Diluir la cantidad necesaria de **Proveget FINE** en agua en relación 1:10 y homogeneizar.
2. Una vez disuelta, incorporar al volumen total y homogeneizar mediante remontado.

### Precauciones de trabajo:

- El producto una vez disuelto debe ser empleado en el día de su preparación.
- En vinos blancos, el empleo de **Proveget FINE** debe completarse con la adición posterior de bentonita de calidad **Maxibent**.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 857 (rev.0)

---

Nitrógeno total [%]	> 10
Cenizas [%]	< 8
Humedad [%]	< 12
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Microorganismos totales [UFC/g]	< 5·10 <sup>4</sup>
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>
Levaduras [UFC/g]	<10 <sup>3</sup>
Mohos [UFC/g]	<10 <sup>3</sup>
SO <sub>2</sub> [mg/kg]	<50
Glicoalcaloides (α-solanina y α-chaconina)	< 300

---

## ASPECTO FÍSICO

---

Granulado fino color crema, ligero aroma característico.

## PRESENTACIÓN

---

Envase de 1 y 12,5 kg.

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*