

Proveget **QUIT**

Limpezire si eliminarea naturala a polifenolilor oxidabili.

CARACTERISTICI

Proveget QUIT este solutia naturala pentru eliminarea polifenolilor oxidabili. Actioneaza impotriva catehinelor si a leucoantocianilor impiedicand evolutia vinului spre nuante oxidate si diminueaza necesarul de sulf ca si antioxidant.

Se poate utiliza pe musturi cu potential oxidativ datorita recoltarii sau pe soiuri cu potential oxidativ.

In vinurile alterate reda nuantele de galben pai. In orice tip de vin actioneaza pentru a-i asigura o buna eolutie in timp.

Pentru obtinerea acestui efect **PROVEGET QUIT** combina caracteristicile electrostatice ale proteinei vegetale cu cele ale quitin-gluconului, polizaharid puternic incarcat. Se asociaza cu bentonita pentru sedimentarea rapida si eliminare.

Imbunatateste substantial limpiditatea vinului finalizat, elimina substantele potential oxidabile. Imbunatateste randamentul datorita imbunatatirii compactarii depozitului de drojdii fine. Respecta structura si expresia aromatica a vinului.

PROVEGET QUIT este un produs natural, de origine non animala, fara alergeni. Este obtinut din materie prima fara organisme modificate genetic (No OMG).

APLICATII

Limpezirea musturilor. Se administreaza inainte de etapa de racking sau in timpul fermentatiei alcoolice. In acest caz se recomanda administrarea la inceputul fermentatiei alcoolice.

Limpezirea vinurilor. Aplicare preventiva sau curativa.

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

Proveget QUIT contribuie la elaborarea vinurilor limpezi si intens aroamate. Respecta expresia varietala a vinurilor si le intensifica prospeimea datorita eliminarii notelor oxidative.

Diminueaza semnificativ adsorbanta la 420nm si 440nm. Imbunatateste culoarea si elimina notele de oxidare.

Permite eliminarea notelor de astringenta si imbunatateste echilibrul gustativ.

COMPOZITIE

Proteina vegetala pura obtinuta din mazare (*Pisum sativum*), quitin-glucon de origine fungica (*Aspergillus niger*) si bentonita pudra.

DOZE

Must 20-80 g/hl

Vin 20-80 g/hl

Doza maxima autorizata: 100 g/hl

MOD DE UTILIZARE

1. Se dizolva in apa in proportie de 1:10, lent si cu agitare continua.
2. Se lasa in repaus 2 ore.
3. Se agita amestecul obtinut.
4. Se incorporeaza in volumul total de vin si se omogenizeaza.
5. Se elimina dupa sedimentare.

Precautii de lucru:

Odata dizolvat produsul, trebuie utilizat in ziua prepararii.

ASPECT FIZIC

Pudra fina de culoare alb-crem.

AMBALARE

Ambalaj de 1 si 20 Kg.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

Materie proteica [%]	20
pH (1%)	5 – 7
Umiditate [%]	< 10
Numar total [UFC/g]	<10 ⁴
Drojii si mucegaiuri [UFC /g]	<10 ²
<i>E. coli</i> [UFC /g]	Absent
<i>Salmonella</i> [UFC /g]	Absent
<i>S. aureus</i> [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 CE 606/2009.