

CLARIFICANTES



La clarificación de los mostos, realizada antes o durante la fermentación alcohólica, es una etapa esencial de la vinificación de los vinos blancos y rosados en una elaboración cualitativa que busque la pureza visual y organoléptica.



GAMA GREENFINE®

a base de proteínas vegetales de guisante y sin alérgenos

Los nuevos productos de la Gama Greenfine® son formulaciones complejas a base de proteínas de guisante desarrolladas para responder con precisión a diferentes objetivos:

// GreenFine® Mix

tratamiento específico del color amarillo, de la oxidación potencial y del amargor

// GreenFine® XL

tratamiento completo, que consigue impacto sobre el color, las características organolépticas, y sobre el nivel de clarificación y de compactación de las burbas

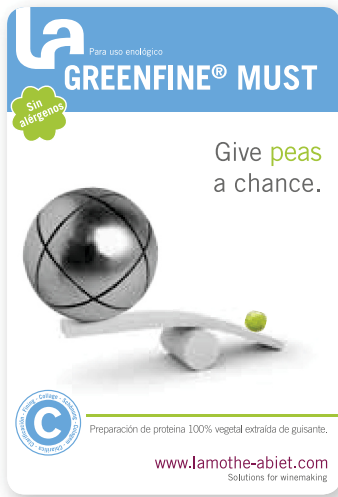
// GreenFine® Intense

tratamiento específico de la intensidad colorante



GREENFINE® MUST

100% proteína de guisante



★ GreenFine® Must

100% proteína de guisante

- Desempeño: impacto clarificante, velocidad de sedimentación y compactación de las burbas
- Efecto contra la oxidación y la oxidación potencial: disminución de los compuestos fenólicos y del color amarillo de los mostos
- Impacto organoléptico: disminución de los caracteres vegetales, del amargor y de ciertos defectos tipo «champignon»
- 100% vegetal: utilizable en vinificación ecológica (Reglamento UE 203/2012)

★ GreenFine® Must L

Proteína de guisante pura en forma líquida

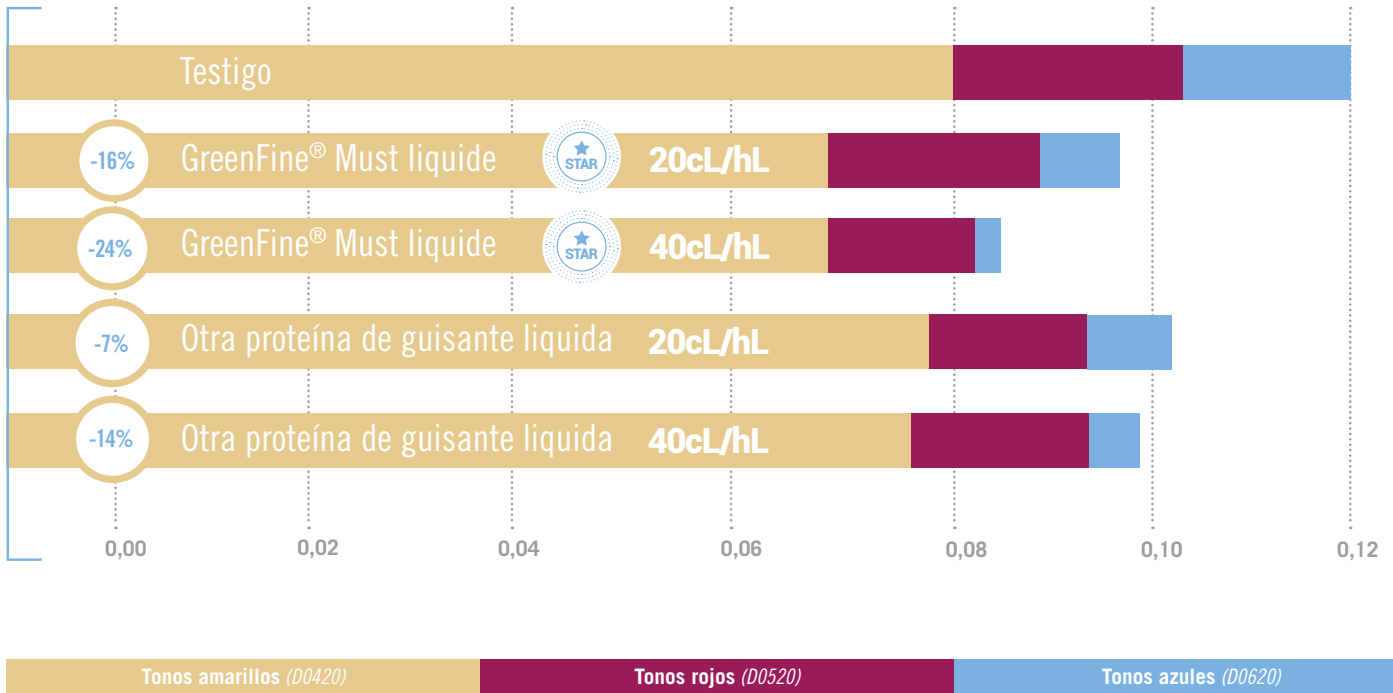
- Fácil de empleo
- Directamente utilizable sin disolución
- Perfectamente adaptado a la flotación

Efecto sobre el color de los diferentes productos de la gama GreenFine® para el tratamiento de los mostos.





Efecto de GreenFine® Must Liquide sobre las densidades ópticas (DO) de un mosto rosado Cabernet-Sauvignon 2015



Clarificantes específicos

		L: liquido G: granulado P: polvo	AFINAR LA ESTRUCTURA	MEJORAR LA REDONDEZ	TRATAR EL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	ESTABILIZACIÓN PROTEICA	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO*
COLLES À BASE DE PROTÉINE DE POIS	GreenFine® Must (Proteína de guisante, formulación líquida)	L	•		•	•••		•••	Mosto / Flotación	10-50 cL/hL
	GreenFine® Must (Proteína de guisante)	L	•		•	•••		•••		10-50 g/hL
	GreenFine® Mix (Proteína de guisante, PVPP)	L	•		••	•••		•••	Mosto / Flotación	10-80 g/hL
	GreenFine® XL (Proteína de guisante, PVPP, bentonita cálcica, gelatina)	L	••		••	••		••		10-100 g/hL
	GreenFine® Intense (Proteína de guisante, carbón activo decolorante, PVPP, bentonita cálcica)	P			•••	••		••	Vino / Crianza	10-120 g/hL
	GreenFine® Wine (Proteína de guisante, taninos gálicos)	P			••	••			Vino de prensa / Termovinificación	5-30 g/hL
GreenFine® Press (Proteína de guisante, bentonita cálcica, levaduras inactivadas)	P		••	••	••	•		20-80 g/hL		
COLLES COMPLEXES	Polymix® Natur' (PVPP, bentonita cálcica, levaduras inactivadas)		••	•		•	•	••	Mosto en FA	15-100 g/hL
	Polymix® (PVPP, caseína)				•	•	••	Mosto	15-100 g/hL	
	Clarpro (PVPP, bentonita)					••	••	Mosto / Vino	30-100 g/hL	
	Natur'fine® Prestige (Levaduras inactivadas, enzimas pectolíticas)	P		••	•	••		Vino de guarda / Mosto en FA	5-40 g/hL	

* Datos a título indicativo: llevar a cabo pruebas de clarificación para determinar la dosis óptima para cada mosto o vino. Respetar las dosis máximas autorizadas según las normativas en vigor.