

la Solutions for wine making

GreenFine[®] Must

Preparación en polvo de proteína vegetal extraída de guisante – 100% vegetal – Sin alérgenos

Preparación destinada al encolado de mostos (blancos, rosados y tintos) para la clarificación, estabilización y mejorar las propiedades organolépticas. Particularmente eficaz sobre los compuestos responsables de la oxidación, GreenFine[®] Must es una herramienta alternativa a la caseína y PVPP.

INTERES ENOLOGICO

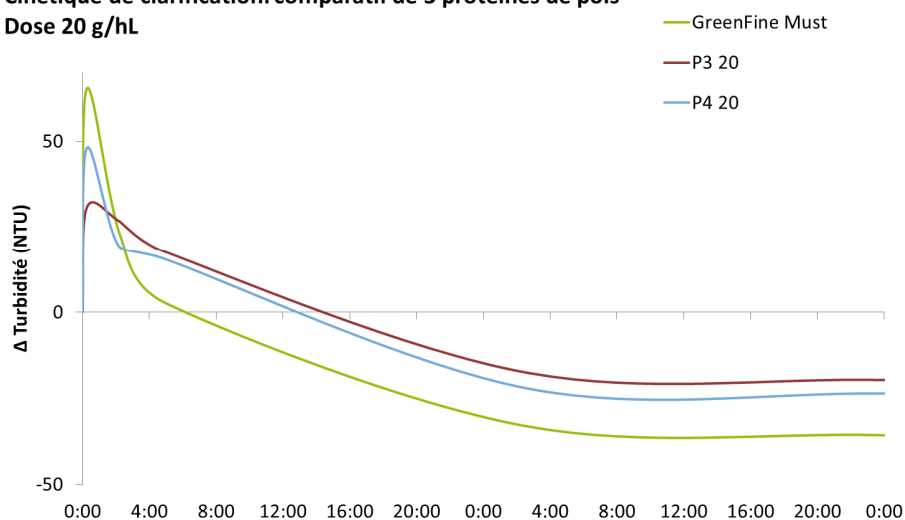
Desde 2004, la OIV adopta la utilización de proteína de guisantes para el encolado de mostos y vinos.

Entre numerosas proteínas de guisantes, el equipo R&D Lamothe-Abiet ha seleccionado GreenFine[®] Must para varios objetivos y criterios de eficiencia:

- Fácil empleo: buena disolución y su adaptación en flotación,
- Beneficios : disminuye la turbidez, velocidad de sedimentación y compactación de borras,
- Impacto sobre la oxidación : reduce los compuestos fenólicos y colores amarillos en mostos,
- Impacto organoléptico: disminuye el carácter vegetal, el amargor y algunos defectos (tipo « champiñón »).

> GreenFine[®] Must : cinética de clarificación

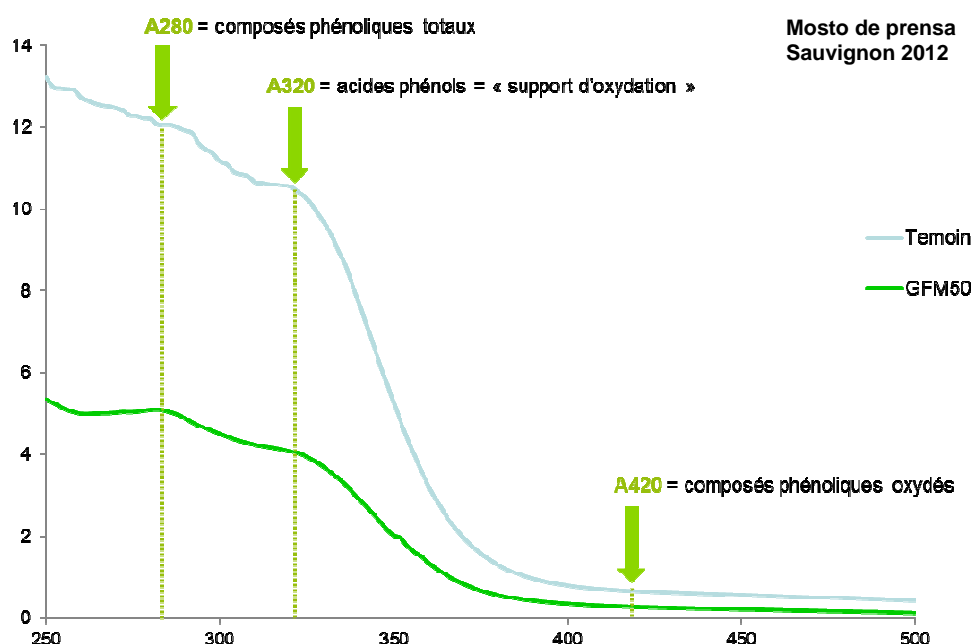
Cinétique de clarification: comparatif de 3 protéines de pois
Dose 20 g/hL



GreenFine[®] Must fue seleccionado por sus características: su buena capacidad de floculación y velocidad de sedimentación confiriéndole un mayor impacto en la clarificación.

la Solutions for wine making

> GreenFine® Must : impacto preventivo y curativo sobre la oxidación



GreenFine® Must es doblemente eficaz para luchar contra la oxidación, por su acción:

- curativa sobre la oxidación presente → quinonas responsables del color amarillo (A420),
- preventivo sobre las moléculas « soporte de la oxidación » → ácidos fenólicos (A320).

DOSIS DE EMPLEO

- > Tratamiento en mosto blanco y rosado: 20 à 50 g/hL según estado sanitario.
- > Tratamiento en flotación: 10 à 20 g/hL.
- > Dosis máxima autorizada (reglamento UE 606/2009): 50g/hL.

MODO DE EMPLEO

- > Diluir en diez veces su peso en agua tibia e incorporar en el remontaje para una buena homogeneización.
- > Para optimizar su eficiencia, es recomendado asociar a un ayudante de encolado como (taninos, gel de sílice) o bentonita.
- > La utilización en flotación es posible.

EMBALAJES

- > Paquete de 1 kg o saco de 10 kg

CONSERVACION

- > Almacenar el producto en su embalaje de origen herméticamente cerrado, en algún lugar fresco, ventilado y lejos de la humedad.