

ProVgreen® WHITE



PROTEÍNAS VEGETALES – CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Clarificante proteico a base de Proteínas de Guisante, específicamente desarrollado para la clarificación y el afinado de los vinos blancos y rosados

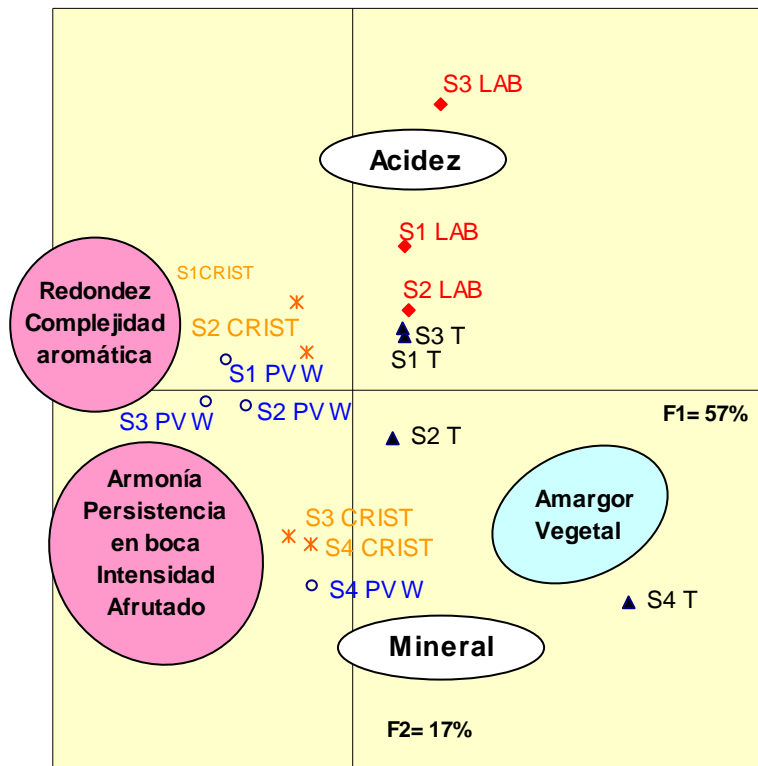
CAMPO DE APLICACIÓN

ProVgreen® WHITE pertenece a una gama de productos para la clarificación a base de proteínas vegetales, desarrollado por Martin Vialatte Oenologie tras varios años de investigaciones. En efecto, resulta interesante poder ofrecer una alternativa eficaz a las gelatinas y que garantice al mismo tiempo la seguridad para los consumidores, habida cuenta de las suspicacias aparecidas con determinados productos de origen animal.

ProVgreen® WHITE es una formulación especialmente adaptada para la clarificación de vinos blancos y rosados.

ProVgreen® WHITE actúa como una gelatina: provoca la floculación de las materias en suspensión y, con la participación de un adyuvante de clarificación, su posterior sedimentación (ver modo de empleo). Algunos taninos desagradables y potencialmente oxidables son eliminados, contribuyendo de esta manera a la mejora de las características organolépticas del vino.

- ◆ ProVgreen® WHITE clarifica los vinos y los prepara para la filtración. El porcentaje de lías es pequeño e inferior al obtenido con una clarificación clásica (colas animales, bentonita).
- ◆ ProVgreen® WHITE mejora las características organolépticas del vino: resalta su fineza, los aromas, el afrutado y la redondez. También suaviza el vino y disimula el amargor.
- ◆ ProVgreen® WHITE puede utilizarse tanto en vinos tranquilos blancos o rosados, como en vinos base para la elaboración de espumosos.
- ◆ ProVgreen® WHITE respeta las propiedades espumantes de los vinos base, y en algunos casos incluso mejora su espumabilidad.



LEYENDA:

4 sitios de pruebas: S1, S2, S3 y S4

Puntos negros (T): Vinos Control

Puntos azules (PVW): Vinos tratados con ProVgreen White 5 g/hL + 15 g/hL de Electra (Bentonita)

Puntos naranja (CRIST): Vinos tratados con Crystalline 1g/hL + 5 g/hL de Tanigal (Tanino gálico)

Puntos rojos (LAB): Vinos tratados con otro producto para la clarificación

Figura 1: Análisis de los compuestos principales en los resultados de una degustación de 4 vinos Muscadet 2006 :

El tratamiento con ProVgreen® WHITE , al igual que con la cola de pescado, reorienta el perfil vegetal y amargo de los vinos control hacia criterios de degustación claramente positivos como la Redondez, la Complejidad aromática, la Persistencia en boca, la Armonía y el Afrutado.

CARACTERÍSTICAS

- ◆ ProVgreen® WHITE está constituido por proteínas de guisante, muy utilizadas en la industria agroalimentaria. Su alta tasa de proteínas garantiza una clarificación eficaz.
- ◆ ProVgreen® WHITE se presenta en forma de polvos de color beige claro. Su dispersión en agua, a temperatura ambiente, es prácticamente inmediata.

MODO DE EMPLEO

Es indispensable llevar a cabo ensayos previos para determinar con precisión las dosis necesarias para la obtención de una buena clarificación y de un nuevo equilibrio organoléptico.

Dosis de empleo: 2g/hL a 10g/hL

En vinos blancos, ProVgreen® WHITE se utiliza obligatoriamente asociado con un adyuvante de clarificación tal como:

- un tanino de castaño (Tanixel) o de agallas (Tanigal), a una dosis 2 a 3 veces inferior a la dosis de la proteína vegetal; el tanino tiene que añadirse preferiblemente el día antes, o algunas horas antes, del tratamiento con la proteína vegetal.
- una bentonita (Electra), a una dosis 2 a 3 veces superior a la dosis de proteína vegetal; la bentonita tiene que añadirse preferiblemente el día después, o algunas horas después, del tratamiento con la proteína vegetal.

Utilización :

- ◆ Dispersar lentamente 1 kg de ProVgreen® WHITE en 10 L de agua.
- ◆ Agitar la preparación enérgicamente para obtener una suspensión homogénea. Se aconseja mantener dicha solución siempre homogénea a lo largo del tratamiento.
- ◆ Adicionar la suspensión de ProVgreen® WHITE lentamente, sobre la totalidad de vino a tratar, en el transcurso de un remontado. Se recomienda el uso de una bomba dosificadora o de un DOSACOL para asegurar una repartición homogénea.
- ◆ Precaución: una vez preparada, la suspensión de ProVgreen® WHITE debe utilizarse en el mismo día.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 1kg
- ◆ Envase de 2,5kg
- ◆ Envase de 15kg

CALIDAD-SEGURIDAD-ENTORNO

- ◆ **Legislación:**
 - El uso de ProVgreen® WHITE está autorizado en un límite de 50 g/hL (dosis máxima legal).
 - ProVgreen® WHITE es conforme al código enológico, y garantizado como no OGM.
 - ProVgreen® WHITE **no contiene gluten**. Este producto no está sometido a la directiva europea 2003/89/EC sobre el etiquetado de productos alergénicos.
- ◆ **Trazabilidad:** el número de lote, presente en todos los envases de ProVgreen® WHITE permite remontar en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendiente (hasta el usuario)
- ◆ **Seguridad – entorno:** consultar la ficha de datos de seguridad disponible en nuestra página Web.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Bibliografía:

MARTIN A. *et al*, Les Protéines Végétales: Une nouvelle technique approuvée pour la clarification et le collage des moûts et des vins, *Revue des Œnologues et des techniques vitinicoles et oenologiques* n°123, Avril 2007, page 48.