

ProVgreen® MUST

PFLANZLICHES PROTEIN - MOSTKLÄRUNG

Eiweißschönungsmittel auf der Basis von Proteinen aus der Erbse, speziell entwickelt zur Behandlung und Klärung von Most.

ANWENDUNGSBEREICH

ProVgreen® MUST gehört der Produktserie an, die auf pflanzlichen Proteinen basiert und durch jahrelange Forschung von Martin Vialatte Oenologie entwickelt wurde.

Wir freuen uns ein wirksame Alternative zur Gelatine anbieten zu können, und gleichzeitig für die Sicherheit gegenüber dem Konsumenten zu garantieren, der in diesem Zusammenhang Zweifel an Produkten tierischen Ursprungs hat.

ProVgreen® MUST ist ein Produkt, das speziell auf die Klärung von Weiß- und Rosémost, aber auch von Most aus roten, wärmebehandelten Trauben ausgerichtet ist.

Es wird empfohlen, zuvor eine Enzymierung mit DEPECTIL CLARIFICATION (1 bis 2g/hL zu Beginn der Vorklärung mit einer Wirkungsdauer von mindestens 2 Stunden) durchzuführen.

ProVgreen® MUST wirkt wie Gelatine, die durch eine Wechselwirkung mit dem Schönungsmittel (siehe Anwendungshinweise) die Ausfällung der Schwebstoffe und deren Sedimentation bewirkt. Einige unerwünschte Polyphenole werden über den Trub entfernt, wodurch die organoleptische Qualität des zukünftigen Weines verbessert wird. Im Allgemeinen erleichtert der Einsatz von ProVgreen® MUST die spätere Filtration des Weines und vermindert die Trubmenge im Vergleich zur Behandlung mit einem tierischen Schönungsmittel.

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ ProVgreen® MUST wird aus Erbsenproteinen gewonnen, diese werden bereits vielfach in der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Ihr garantiert hoher Gehalt an Proteinen garantiert eine wirksame Schönung.
- ◆ ProVgreen® MUST ist ein helles Pulver, das sich leicht in Wasser löst.

ANWENDUNG

Es wird sehr empfohlen Vorversuche durchzuführen, um die nötige Anwendungsmenge zu bestimmen, die nötig ist, um eine gute Klärung und ein neues organoleptisches Gleichgewicht zu erzielen.

Anwendungsmenge : zwischen 10 und 30g/hL.

Für Weißmoste, wird **ProVgreen® MUST** obligatorisch in Verbindung mit einem Hilfsmittel bei der Schönung verwendet :

- Ein Kastanien- (Tanixel) oder Eichentannin (Tanigal), das in einer 2 bis 3 mal geringeren Dosis als die pflanzlichen Proteine angewandt wird; das Tannin wird vorzugsweise am Vortag oder einige Stunden vor der Behandlung mit dem pflanzlichen Protein zugegeben.
- Ein Bentonit (Electra) mit einer 2 bis 3 mal höheren Dosis als das pflanzliche Protein; das Bentonit wird vorzugsweise am darauffolgenden Tag oder einige Stunden nach der Behandlung mit dem pflanzlichen Eiweiß beigefügt.

Anwendung :

- Lösen Sie langsam 1 kg von **ProVgreen® MUST** in 10 Liter Wasser.
- Durchmischen Sie die Suspension, um eine homogene Lösung zu erhalten, die zur Anwendung nötig ist.
- Geben Sie die Suspension von **ProVgreen® MUST** langsam unter Rühren der Gesamtmenge des zu behandelnden Weines zu. Der Einsatz einer Dosierungspumpe oder von DOSACOL wird sehr empfohlen, um eine gleichmäßige Verteilung zu garantieren.

Achtung : wurde die Suspension **ProVgreen® MUST** einmal vorbereitet, sollte sie am gleichen Tag verbraucht werden.

QUALITÄT

◆ **Rechtliche Bestimmungen :**

- Die Anwendung von **ProVgreen® MUST** ist erlaubt bis 50g/hL (maximal erlaubte Menge), entspricht dem Önologiekodex und ist garantiert „gentechnikfrei“.
 - **ProVgreen® MUST** enthält **kein Gluten**. Dieses Produkt muss nicht gemäß den europäischen Vorgaben (2003/89/EC) auf dem Etikett als Allergen gekennzeichnet werden.
- ◆ **Rückverfolgbarkeit :** Die LOT Nummer befindet sich immer auf alle Verpackungen und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Literatur :

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.