

# ProVgreen® MUST



## PROTEÍNAS VEGETALES - CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

**Clarificante proteico a base de Proteínas de Guisante, específicamente desarrollado para el tratamiento y la clarificación de mostos**

### CAMPO DE APLICACIÓN

ProVgreen® MUST 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® MUST es una formulación especialmente adaptada para la clarificación de mostos blancos y rosados, así como también para los procedentes de uvas tintas termovinificadas. Se recomienda la utilización previa de enzimas en el mosto: DEPECTIL CLARIFICATION (1 a 2 g/hL desde el principio de la operación de desfangado, con un tiempo de acción de 2 horas como mínimo).

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

De manera general, el tratamiento con ProVgreen® MUST facilita la filtración posterior del vino, dando lugar a un volumen inferior de lías en comparación con un tratamiento con un clarificante de origen animal.

### CARACTERÍSTICAS

- ◆ ProVgreen® MUST está constituido por proteínas de guisante, muy utilizadas en la industria agroalimentaria. Su alta tasa de proteínas garantiza una clarificación eficaz.
- ◆ ProVgreen® MUST e 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 : 10g/hL a 30g/hL

En mostos blancos, **ProVgreen® MUST** 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 1kg de **ProVgreen® MUST** en 10L 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® MUST** 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® MUST** 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® MUST** está autorizado en un límite de 50g/hL (dosis máxima legal).
  - **ProVgreen® MUST** es conforme al código enológico, y garantizado como no OGM.
  - **ProVgreen® MUST 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 permite remontar en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (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 Oenologues et des techniques vitinicoles et oenologiques* n°123, Avril 2007, page 48.