

ProVgreen® MUST

PROTEINES VEGETALES - CLARIFICATION DES MOÛTS

Colle protéique à base de Protéines de Pois spécifiquement développée pour le traitement et la clarification des moûts.

CHAMP D'APPLICATION

ProVgreen® MUST appartient à une gamme de produits de collage à base de protéines végétales développée par Martin Vialatte Oenologie après plusieurs années de recherche. En effet, Il semble intéressant de pouvoir proposer une alternative efficace aux gélatines tout en garantissant la sécurité aux consommateurs vu le contexte de suspicion autour des produits d'origine animale.

ProVgreen® MUST est une formulation spécialement adaptée pour la clarification des moûts blancs ou rosés, ainsi que des moûts de raisins rouges thermovinifiés.

Il est recommandé d'enzymiser préalablement les moûts avec DEPECTIL CLARIFICATION (1 à 2 g/hL dès le début de l'opération de débordage avec une durée d'action de 2 h au minimum).

ProVgreen® MUST agit comme une protéine animale en provoquant en synergie avec un adjuvant de collage (voir mode d'emploi) la floculation des matières en suspension et leur sédimentation. Certains polyphénols grossiers ou potentiellement oxydables sont éliminés avec les bourbes ce qui contribue à l'amélioration des qualités organoleptiques du futur vin. De manière générale, le traitement avec ProVgreen® MUST facilite la filtration ultérieure du vin et engendre moins de bourbes qu'un traitement avec une colle animale.

CARACTERISTIQUES

- ◆ ProVgreen® MUST est constitué de protéines de pois, largement utilisées dans l'industrie agroalimentaire. Leur taux élevé en protéines garantit une grande efficacité.
- ◆ ProVgreen® MUST se présente sous la forme d'une poudre beige claire dont la dispersion dans l'eau à température ambiante est quasi immédiate.

MODE D'EMPLOI

Il est fortement recommandé de procéder à des essais préalables afin de déterminer, avec précision, les doses nécessaires à l'obtention d'une bonne clarification et d'un nouvel équilibre organoleptique.

Dose d'emploi : de 10g/hL à 30g/hL.

111/09

Sur moûts blancs, **ProVgreen® MUST** s'utilise obligatoirement en association avec un adjuvant de collage, soit :

- un tanin de châtaignier (Tanixel) ou de noix de galle (Tanigal) en traitant à une dose 2 à 3 fois inférieure à la dose de protéine végétale ; le tanin est préférentiellement ajouté la veille ou quelques heures avant le traitement avec la protéine végétale.
- une bentonite (Electra) en traitant à une dose 2 à 3 fois supérieure à la dose de protéine végétale ; la bentonite est préférentiellement ajoutée le lendemain ou quelques heures après le traitement avec la protéine végétale.

Mise en œuvre

- ◆ Disperser lentement 1 kg de **ProVgreen® MUST** dans 10 L d'eau.
- ◆ Mélanger la suspension (homogénéisateur) pour obtenir une solution homogène qu'il est conseillé de maintenir ainsi tout au long du traitement.
- ◆ Incorporer la suspension de **ProVgreen® MUST** lentement sur tout le volume de vin à traiter, au cours d'un remontage. L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL est vivement conseillée pour assurer une répartition homogène.
- ◆ Précaution : une fois préparée, la suspension **ProVgreen® MUST** doit être utilisée le jour même.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg
- ◆ Sac de 2,5 kg

QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

- ◆ **Législation** :
 - L'emploi de **ProVgreen® MUST** : autorisé dans la limite de 50g/hL (dose max légale).
 - **ProVgreen® MUST** est conforme au codex œnologique et garanti non OGM.
 - **ProVgreen® MUST ne contient pas de gluten**. Ce produit n'est pas concerné par la directive européenne 2003/89/EC sur l'étiquetage des allergènes.
- ◆ **Traçabilité** : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **ProVgreen® MUST** permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- ◆ **Sécurité – environnement** : se référer à la fiche de données de sécurité disponible sur notre site Internet.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement

Bibliographie :

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* n°123, Avril 2007, page 48.