

# ProVgreen® RED



## PFLANZLICHES PROTEIN - SCHÖNUNG VON ROTWEIN

*Eiweißschönungsmittel auf der Basis von Proteinen aus der Erbse, speziell entwickelt zur Verfeinerung und Klärung von Rotwein während der Phase des Ausbaus.*

### ANWENDUNGSBEREICH

ProVgreen® RED gehört der Produktserie an, die auf pflanzlichen Proteinen basiert und durch jahrelange Forschung von Martin Vialatte œnologie 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® RED wirkt wie Gelatine. Die pflanzlichen Proteine reagieren mit den Trubpartikeln des Weines, und besonders auch mit den Tanninen. Die werden somit ausgefällt und sedimentieren. In der Arbeit von MAURY C. wird gezeigt, dass wie bei Gelatine, die pflanzlichen Proteine die adstringierenden Tannine (Tannin mit hohem Molekulargewicht) selektiv ausfällen.

- ◆ ProVgreen® RED erlaubt eine gute Klärung der Rotweine und bildet ein sehr geringes Trubdepot : bis zu 50 % weniger Trub als bei der Schönung mit einem tierischen Schönungsmittel.
- ◆ ProVgreen® RED vermindert die harten und trocknenden Tannine und erhält dabei die Struktur der großen Rotweine in der Phase des Ausbaus.
- ◆ ProVgreen® RED erleichtert die spätere Filtration des Weines.

### EIGENSCHAFTEN

- ◆ ProVgreen® RED wird aus Erbsenproteinen gewonnen, diese werden bereits vielfach in der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Ihr garantiert hoher Gehalt an Proteinen garantiert eine wirksame Schönung.
- ◆ ProVgreen® RED 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 2 und 15g/hL.**

### **Anwendung:**

- Lösen Sie langsam 1 kg **ProVgreen® RED** von 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® RED** 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® RED** einmal vorbereitet, sollte sie am gleichen Tag verbraucht werden.

### VERPACKUNG

- ◆ Sack zu 1kg
- ◆ Sack zu 2,5kg

### QUALITÄT-SICHERHEIT-UMWELT

◆ **Rechtliche Bestimmungen:** Die Anwendung von **ProVgreen® RED** ist erlaubt bis 50g/hL (maximal erlaubte Menge), entspricht dem Önologiekodex und ist garantiert „gentechnikfrei“.

**ProVgreen® RED** 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 **ProVgreen® RED** alle Verpackungen und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.

◆ **Sicherheit –Umwelt** : Sehen Sie hierzu das Sicherheitsdatenblatt auf unserer Website ein.

### LAGERUNG

- ◆ Ungeöffnete Verpackung lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung umgehend aufbrauchen.

#### 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 Oenologues et des techniques vitivinicoles et oenologiques* n°123, Avril 2007, page 48.

MAURY C., 2001, Etude des phénomènes impliqués dans les collages protéiques en oenologie, *Thèse ENSAM*, Montpellier.