

ProVgreen® RED



OMRI®
L i s t e d

PROTEÍNAS VEGETALES – CLARIFICACIÓN DE VINOS TINTOS

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

CAMPO DE APLICACIÓN

ProVgreen® RED pertenece a una gama de productos para la clarificación a base de proteínas vegetales, desarrollado por Martin Vialatte Œnologie 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® RED se utiliza y actúa como una gelatina. Las proteínas vegetales reaccionan con las partículas en suspensión del vino, especialmente con los taninos, provocando su floculación y su posterior sedimentación. En su tesis doctoral, MAURY C. muestra que, igual que con las gelatinas, las proteínas vegetales precipitan de forma selectiva los taninos más astringentes (taninos de masa molecular elevada y con una gran presencia de ésteres del ácido gálico).

ProVgreen® RED permite una buena clarificación de los vinos tintos, dando lugar a un volumen de lías particularmente pequeño: hasta un 50 % menos de lías en comparación con una clarificación con una proteína animal.

ProVgreen® RED disimula los taninos más duros y secantes, conservando al mismo tiempo la estructura de los vinos tintos de calidad que se encuentran en fase de crianza.

ProVgreen® RED facilita la filtración posterior del vino.

CARACTERÍSTICAS

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

MODO DE EMPLEO

- ◆ Para uso enológico y agroalimentario
- ◆ 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 15g/hL

Utilización :

- ◆ Dispersar lentamente 1 kg de ProVgreen® RED 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® RED 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® RED debe utilizarse en el mismo día.

LEGISLACIÓN

El uso de ProVgreen® RED está autorizado en un límite de 50g/hL (dosis máxima legal).

ProVgreen® RED es garantizado como no OGM.

ProVgreen® RED **no contiene gluten**. Este producto no está sometido a la directiva europea 2003/89/EC sobre el etiquetado de productos alergénicos.

Conforme a la reglamentación vigente

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 rápidamente.
- ◆ Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

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, p. 48.

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

La información suministrada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos.

Se proporcionan sin que ello suponga un compromiso o una garantía, en la medida en que las condiciones de utilización se escapen de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de los datos de seguridad vigentes.

Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su acuerdo