

ProVgreen® WHITE

PFLANZLICHES PROTEIN - SCHÖNUNG VON WEISS- UND ROSEWEIN

Eiweißschönungsmittel auf der Basis von Proteinen aus der Erbse, speziell entwickelt zur Behandlung und Schönung von Weiß- und Roséwein.

ANWENDUNGSBEREICH

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

Wir freuen uns eine 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® WHITE ist ein Produkt, das speziell auf die Klärung von Weiß- und Roséwein ausgerichtet ist.

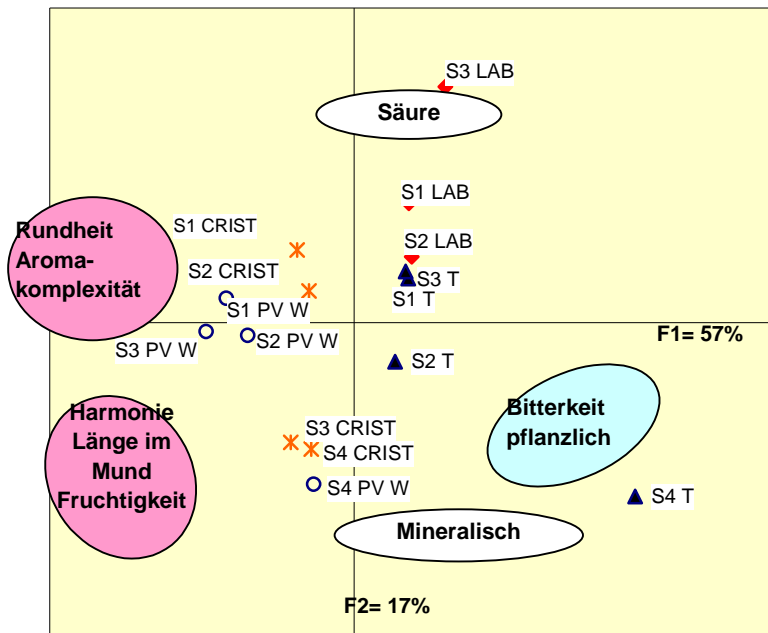
ProVgreen® WHITE wirkt wie Gelatine, die durch eine Wechselwirkung zwischen Schwebstoff und Schönungsmittel (siehe Anwendungshinweise) die Ausfällung der Schwebstoffe und deren Sedimentation bewirkt. Einige unerwünschte Polyphenole werden über den Trub entfernt, wodurch die organoleptische Qualität des zukünftigen Weines verbessert wird.

ProVgreen® WHITE klärt die Weine und bereitet sie auf die Filtration vor. Die gebildete Trubmenge ist immer geringer im Vergleich zur Behandlung mit einem tierischen Schönungsmittel oder Bentonit.

- ProVgreen® WHITE verbessert die organoleptische Qualität der Weine, indem es die Finesse, die Aromen, die Fruchtigkeit, und die Rundheit betont. Es vermindert außerdem die Bitterkeit.

- ProVgreen® WHITE sowohl im Schaumgrundwein, wie auch im Weiß- und Roséwein eingesetzt werden.

- ProVgreen® WHITE schützt die Eigenschaften des Schaumgrundweines und verbessert sie sogar in einigen Fällen.



LEGENDE :

4 Versuchsreihen: S1, S2, S3 et S4

Schwarze Punkte (T): Kontrollweine

Blaue Punkte (PVW): Weine behandelt mit ProVgreen White mit 5 g/hL + 15 g/hL Electra (Bentonit)

Orange Punkte (CRIST): Weine behandelt mit Cristalline 1g/hL + 5 g/hL Tanigal (Gallagttannine)

Rote Punkte (LAB): Weine behandelt mit einem anderen Schönungs mittel

Abbildung 1 : Hauptkomponentenanalyse der Ergebnisse aus deiner Verkostung von vier 2006er Muskadet Weinen:

Die Vergleich mit ProVgreen® WHITE : Die Behandlung mit Fischprodukten und die Kontrollweine werden beschrieben durch das Attributprofil pflanzlich und bitter. Dem gegenüber stehen sehr positive Attribute wie Rundheit, Aromakomplexität, Länge im Mund, Harmonie und Fruchtigkeit bei dem Einsatz von ProVgreen® WHITE .

EIGENSCHAFTEN

- ProVgreen® WHITE wird aus Erbsenproteinen gewonnen, diese werden bereits vielfach in der Lebensmittelherstellung eingesetzt. Ihr garantiert hoher Gehalt an Proteinen garantiert eine wirksame Schönung.

- ProVgreen® WHITE 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 10g/hL.

Für Weißweine, wird ProVgreen® WHITE obligatorisch in Verbindung mit einem Hilfsmittel bei der Schönung verwendet :

- Ein Kastanien- (Tanixel) oder Eichtannin (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 beigegeben.

- 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® WHITE 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® WHITE 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 Suspensio ProVgreen® WHITE einmal vorbereitet, sollte sie am gleichen Tag verbraucht werden.

QUALITÄT-SICHERHEIT-UMWELT

◆ **Rechtliche Bestimmungen :**

- Die Anwendung von ProVgreen® WHITE ist erlaubt bis 50g/hL (maximal erlaubte Menge), entspricht dem Önologiekodex und ist garantiert „gentechnikfrei“.
- ProVgreen® WHITE 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 der Verpackung und erlaubt die Rückverfolgbarkeit (Herkunft des Produktes) und den Weg weiter bis zum Verbraucher nachzuvollziehen.
- ◆ **Sicherheit –Umwelt :** Sehen Sie hierzu das Sicherheitsdatenblatt auf unserer Website ein.

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