

## PROVGREEN® L100

---

**Protéine de pois en solution pour la clarification des moûts et des vins**

### CARACTERISTIQUES

---

**PROVGREEN® L100** est une solution de protéine de pois concentrée à 100 g/L et stabilisée par du SO<sub>2</sub>, qui se présente sous forme d'un liquide beige.

**PROVGREEN® L100** ne contient pas de protéine animale.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

- Flocculation rapide des particules en suspension du moût et clarification efficace
- Tassement des lies plus important qu'avec les colles animales
- Élimination des polyphénols oxydés et oxydables
- Contribution à la fraîcheur aromatique et à la préservation de la teinte des vins blancs et rosés
- Facilité d'emploi grâce à la forme liquide

### APPLICATIONS

---

- Prévention et traitement modéré de l'oxydation des moûts blancs ou rosés ou des moûts rouges thermovinifiés
- Traitement de moûts issus de vendanges triturées ou altérées (botrytis)
- Clarification des moûts par flottation ou par clarification statique

### DOSE D'EMPLOI

---

#### Doses recommandées :

Moûts : 15 à 40 cL/hL selon le niveau d'oxydation, d'altération, ou de turbidité

Vins : 5 à 15 cL/hL selon la structure tannique

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 50 cL/hL.

### MODE D'EMPLOI

---

Agiter énergiquement le bidon avant de prélever le produit.

Diluer **PROVGREEN® L100** puis incorporer au moût ou au vin à l'aide d'un DOSACOL ou d'une pompe doseuse. Bien homogénéiser

En flottation, aspirer **PROVGREEN® L100** à l'aide de la pompe doseuse.

#### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

20L

## CONSERVATION

---

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

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*