

PROVGREEN PURE WINE

**Protéines de pois sélectionnées
pour le collage et l'affinage des vins**

CARACTERISTIQUES

PROVGREEN PURE WINE est une préparation 100% végétale formulée à partir de protéines de pois sélectionnées pour leurs propriétés de floculation et leur réactivité avec les tanins des vins. **PROVGREEN PURE WINE** se présente sous la forme d'une fine poudre jaune clair.

PROPRIETE OENOLOGIQUES

- Floculation rapide avec les particules en suspension dans les vins, accompagnée d'une clarification optimum
- Amélioration des qualités organoleptiques des vins : élimination des tanins agressifs et de l'amertume avec en final, plus de souplesse et de rondeur en bouche
- Meilleure expression aromatique des vins avec une valorisation des notes fruitées.
- Obtention de bourbes bien tassées, mieux qu'avec un traitement à base de colle animale
- Bonne préparation des vins à la filtration pré-mise en bouteilles

APPLICATIONS

- Clarification des vins blancs, rouges, et rosés
- Collage, affinage des vins blancs, rouges et rosés

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 15 g/hL

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

MODE D'EMPLOI

Disperser **PROVGREEN PURE WINE** dans 10 fois son poids d'eau.

Mélanger la suspension pour obtenir une solution homogène.

Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

L'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un **DOSACOL** est vivement conseillée.

Précaution d'utilisation :

Il est conseillé de maintenir la suspension de **PROVGREEN PURE WINE** homogène tout au long de l'incorporation dans le volume à traiter.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

Pour le traitement des vins blancs et rosés légers : un adjuvant de collage tel que la bentonite, des tanins ou du sol de silice doivent être associés à **PROVGREEN PURE WINE**.

Une fois préparée, la suspension de **PROVGREEN PURE WINE** doit être utilisée **le jour même**.

080/2018 – 1/2

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg
Sac de 5 kg

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.

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.