



PROVGREEN® L100

Solution de protéine de pois concentrée à 100 g/L.



**Clarification des
moûts par flottation
ou statique**

**Diminution des
nuances jaune de
la couleur**

**Facilité d'emploi
grâce à la forme
liquide**



OBJECTIFS 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.
- Préservation de la teinte des vins blancs et rosés.
- Contribution à la fraîcheur aromatique.
- Efficace aussi pour la clarification des vins.



DOSE D'EMPLOI

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

Sur vins : 5 à 15 cL/hL selon la structure tannique.

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



CONDITIONNEMENT



20 L



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.



PROVGREEN® L100



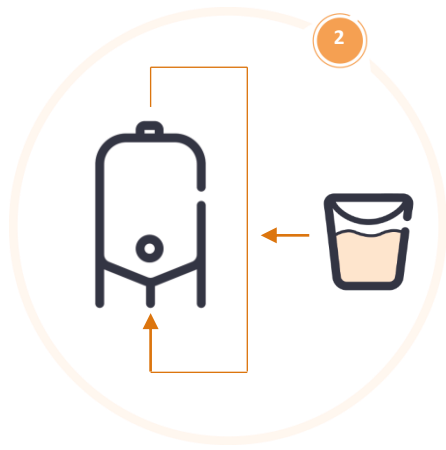
MODE D'EMPLOI

Dilution préalable et homogénéisation



Agiter énergiquement le bidon avant de prélever le produit !
Diluer PROVGREEN® L100.

Incorporation



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.



RESULTATS D'ESSAIS

A des doses équivalentes, **PROVGREEN® PURE MUST** et **PROVGREEN® L100** donnent des résultats identiques. Pour une clarification à base de protéines végétales, le vinificateur a le choix d'utiliser un produit sous forme poudre ou liquide.

Impact de PROVGREEN® PURE MUST et PROVGREEN® L100 sur un moût de Chardonnay

