PRODUTOS DA COLAGEM

MARTIN VIALATTE

PROVGREEN® L100

Solução de proteína de ervilha concentrada a 100 g/L.

DROP & GO | TODOS OS VINHOS | BIO UE | VEG

Clarifica os mostos por flotação ou estática

Reduz os tons amarelos da cor

Fácil de usar graças à forma líquida

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Floculação rápida das partículas em suspensão no mosto e clarificação eficaz.
- Melhor compactação das borras do que com colas de origem animal.
- Elimina os polifenóis oxidados e oxidáveis.
- Preserva a cor dos vinhos brancos e rosés.
- Contribui para a frescura aromática.
- Também é eficaz para a clarificação do vinho.

DOSAGEM

Nos mostos: 15 a 40 cL/hL, conforme o nível de oxidação, alteração ou turbidez.

Nos vinhos: 5 a 15 cL/hL, conforme a estrutura tânica.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação em vigor: 50 cL/hL

ACONDICIONAMENTO

20 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

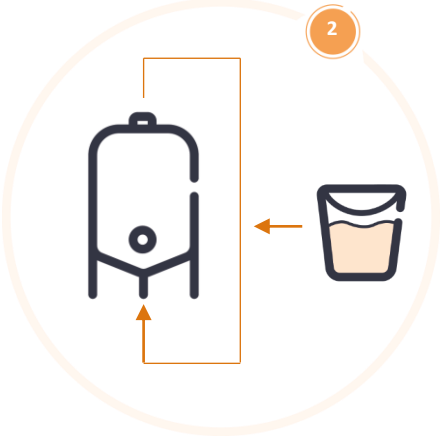
PROVGREEN® L100

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluição prévia e homogeneização

Agitar vigorosamente o bidão antes de retirar o produto!
Diluir PROVGREEN® L100.

Incorporação



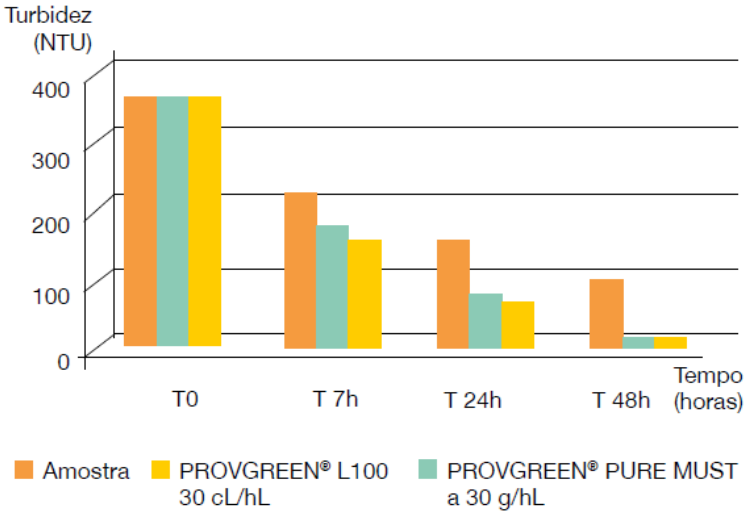
Incorporar no mosto ou vinho, utilizando uma bomba doseadora ou um DOSACOL
Homogeneizar bem.
Na flotação, aspirar PROVGREEN® L100 com a bomba doseadora!

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

RESULTADOS DE TESTES

Em doses equivalentes, **PROVGREEN® PURE MUST** e **PROVGREEN® L100** dão resultados idênticos. Para a clarificação à base de proteínas vegetais, o vinicultor pode optar por um produto em pó ou em líquido.

Impacto do PROVGREEN® PURE MUST e do PROVGREEN® L100 num mosto de Chardonnay



SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30