

GreenFine® Intense

GreenFine® Intense es una fórmula para el tratamiento preventivo y curativo de los mostos blancos que presentan polifenoles oxidados y oxidables, amargor o gustos vegetales. Trata las oxidaciones fuertes, permite sedimentación rápida y una buena compactación de borras y lías.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

◆ **Formulación:** Asociación de proteína de guisante (*Pisium sativum*), Polyvinylpolypyrrolidona (E1202), carbón activo granulado y bentonita cálcica.



◆ **Interés enológico:** Tanto la proteína de guisante como el PVPP tienen una excelente capacidad para eliminar algunos de los compuestos fenólicos. Combinado con el carbón enológico, se puede tratar fácilmente la oxidación fuerte.

GreenFine® Intense **disminuye el color, el amargor y los sabores desagradables** (moho/vegetal).

La composición de GreenFine® Intense permite una buena sedimentación y un **buen asentamiento de burbas y lías**.



MODO DE EMPLEO

◆ Diluir en diez veces su peso en agua tibia e incorporar durante un remontado para obtener una buena homogeneización. GreenFine® Intense puede utilizarse en clarificación estática y en flotación.

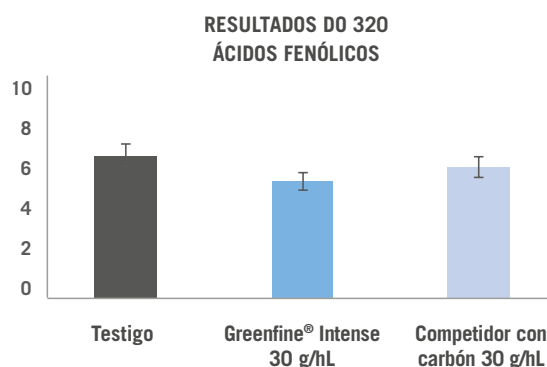
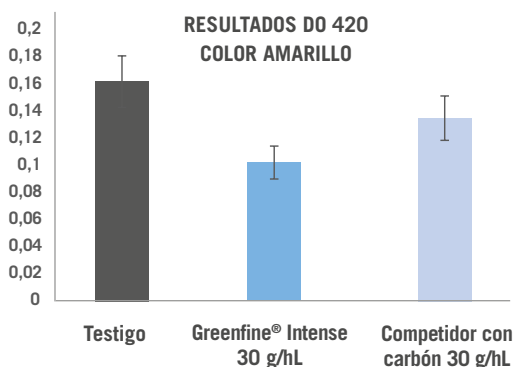
◆ **Dosis de empleo:** *Tratamiento preventivo:* 15 a 30 g/hL. *Tratamiento curativo:* hasta 120 g/hL.

Dosis máxima (recomendación OIV): 120 g/hL. Contiene 20% de carbón activo. La utilización de carbones enológicos está sometida a una reglamentación específica: referirse a la reglamentación en vigor. El tratamiento con carbón enológico debe ser reflejado en un registro de manipulación (RCE 436/2009 art. 41 et 42). El reglamento CE 606/2009 prohíbe el uso del carbón en vino terminado (tinto y rosado).



RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

ENSAYO DE CLARIFICACIÓN EN MOSTO BLANCO Mosto de Chardonnay





ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** Polvo gris

LÍMITES

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Cobre:** < 35 mg/kg
- **Zinc:** < 70 mg/kg
- **Plomo:** < 4 mg/kg
- **Hierro:** < 300 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

QUÍMICAS

- **Perdida a la desecación:** < 12,8 %
- **Contenido en carbón decolorante:** 200 g/kg

MICROBIOLÓGICAS

- **Coliformes:** < 10² UFC/g
- **Escherichia coli:** Ausencia/g
- **Microorganismos viables:** < 5,10⁴ UFC/g
- **Salmonellas:** Ausencia/25g
- **Levaduras:** < 10³ UFC/g
- **Mohos:** < 10³ UFC/g



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsa de 1 kg (caja de 10 kg) y saco de 10 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/15-09-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM