

CLARIFICANTES

GreenFine® Must



Preparación a base de proteína de guisante pura de gran calidad destinada a la clarificación de los mostos y de los vinos (blancos, rosados y tintos). Permite la clarificación, la estabilización y la mejora de las propiedades organolépticas.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación:** Preparación en polvo a base de proteínas vegetales 100% extraídas de guisantes (*Pisium Sativum*).
- ◆ **Interés enológico:** GreenFine® Must clarifica, estabiliza y mejora las propiedades organolépticas. GreenFine® Must permite una rápida sedimentación y asentamiento de las burbas o fangos.
También tiene un impacto contra la oxidación, disminuyendo los compuestos fenólicos y el color amarillo de los mostos. Greenfine® Must es una herramienta versátil y alternativa a la caseína y el PVPP.
GreenFine® Must disminuye el amargor, el carácter vegetal, ciertos defectos tipo «champiñon» y, por consiguiente, previene los defectos organolépticos.



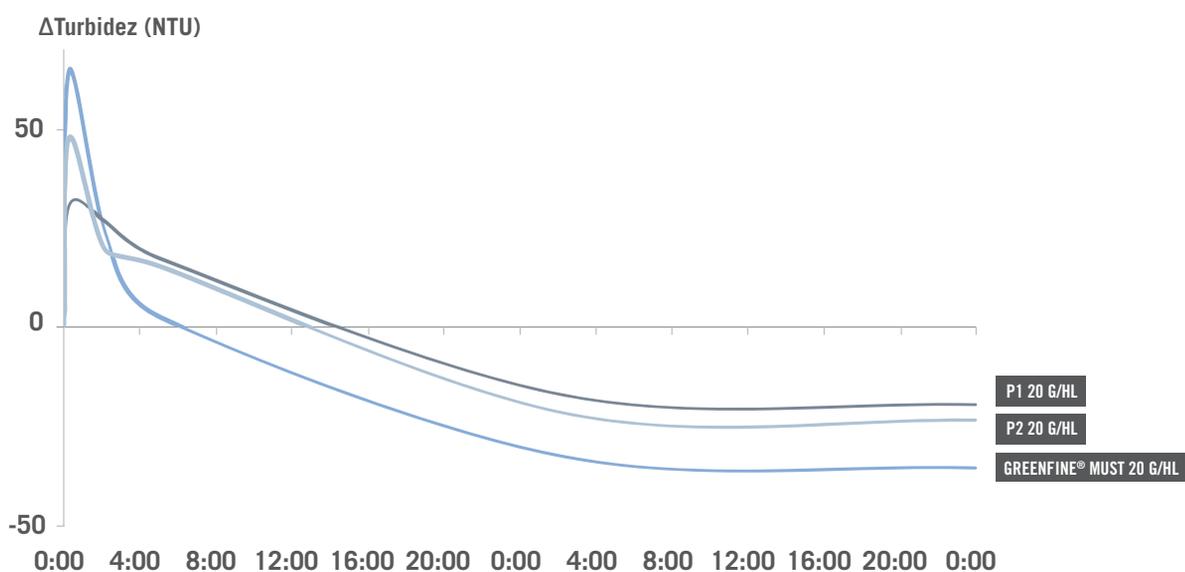
MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver en 10 veces su peso de agua tibia y añadir al tanque durante un remontado para obtener una perfecta homogeneización. GreenFine® Must es sencillo de usar, se disuelve facilmente y puede utilizarse en flotación.
- ◆ **Dosis de empleo:** *En flotación: 10 a 50 g/hL. Tratamiento de jugos de prensa: 30 a 50g/hL. Clarificación de los vinos: 10 a 20 g/hL.*
Dosis máxima (recomendación OIV) : 50 g/hL.
Las dosis se dan a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o según el consejo de su enólogo.



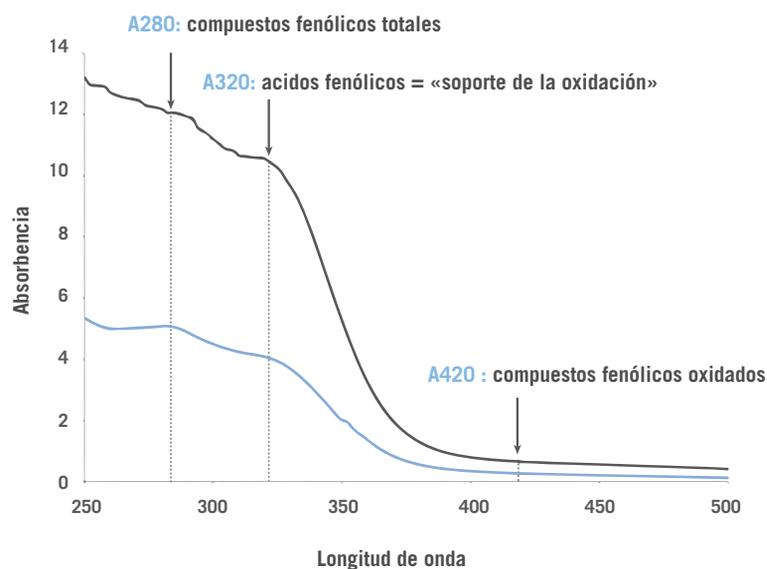
RESULTADOS DEL ENSAYO

1. CINÉTICA DE CLARIFICACIÓN: COMPARATIVO DE 3 PROTEINAS DE GUISANTE



2. ENSAYO DE ENCOLADO EN MOSTO DE PRENSA

● Testigo ● Greenfine® Must 50 g/hL



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- Aspecto y color: polvo beige

LÍMITES

- Cromo: < 10 mg/kg
- Cobre: < 35 mg/kg
- Zinc: < 150 mg/kg
- Plomo: < 5 mg/kg
- Hierro: < 300 mg/kg
- Mercurio: < 1 mg/kg
- Arsénico: < 3 mg/kg
- Cadmio: < 1 mg/kg

QUÍMICAS

- Pérdida a la desecación: < 12 %
- Cenizas: < 8 %

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 15 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/03-01-2023. 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