CLARIFICANTES

GreenFine® Must L

Preparación líquida 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 líquida a base de proteínas vegetales extraídas de guisantes (*Pisium Sativum*) à 100 g/L. Contiene sulfitos (E220).
- **Interés enológico:** GreenFine® Must L es un clarificante que permite una **sedimentación rápida** y **compactación de burbas**. También tiene un impacto contra la oxidación, **reduciendo los compuestos fenólicos y el color amarillo de los mostos.**

  GreenFine® Must L disminuye el amargor, el carácter vegetal, ciertos defectos tipo «champiñon» y, por consiguiente, **previene los defectos organolépticos.**

MODO DE EMPLEO

- El producto puede desfasarse: agitar el producto antes de utilizarlo. Incorporar al mosto durante un remontado para una buena homogeneización o inyectar directamente durante la flotación (por efecto venturi o bomba dosificadora).
- **Dosis de empleo:**10 a 50 cL/hL. Validar la dosis con una prueba de encolado.

  Dosis máxima (recomendación OIV): 50 cL/hL.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** Líquido beige gris opalescente

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

- **pH:** 2,0 - 2,6
- **Dióxido de azufre (E220 :** 2,0 ± 0,3 g/L

MICROBIOLÓGICAS

- **Coliformes**: < 10^2 UFC/g
- ***Escherichia coli***: ausencia/g
- **Microorganismos viables**: < $5,10^4$ UFC/g
- **Salmonellas**: ausencia/25g
- **Levaduras:** < 10^3 UFC/g
- **Mohos:** < 10^3 UFC/g

ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Garrafas de 21 kg (20 L). Contenedores de 1 050 kg (1 000 L).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respectar 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