



# GreenFine® Nature

El GreenFine® Nature, formulación natural y sin alérgenos, es una buena alternativa al uso de PVPP. Permite la clarificación, la estabilización y la mejora de las propiedades organolépticas de los mostos y los vinos blancos, rosados y tintos.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Formulación en polvo a base de proteína de guisante (*Pisium sativum*), levaduras inactivadas y bentonita de calcio.
- **Interés enológico:** GreenFine® Nature es un clarificante y estabilizante que **elimina eficazmente los polifenoles oxidados y oxidables** y **mejora las propiedades organolépticas** de los mostos y vinos blancos, rosados y tintos.

GreenFine® Nature da buenos resultados en la **reducción del color** y la **revelación de la fruta**. Su formulación 100% natural, que puede utilizarse en la agricultura ecológica y está exenta de alérgenos, la convierte en una buena alternativa a los productos de origen animal o químico.



## 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® Nature es fácil de usar, se disuelve fácilmente y puede utilizarse en la flotación.
- **Dosis de empleo:** *En mostos:* 20 a 60 g/hL. *Tratamiento de los jugos de prensa / termovinificación:* 30 a 80 g/hL. *En vinos:* 10 a 30 g/hL. **Dosis máxima (recomendación OIV):** 80 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.

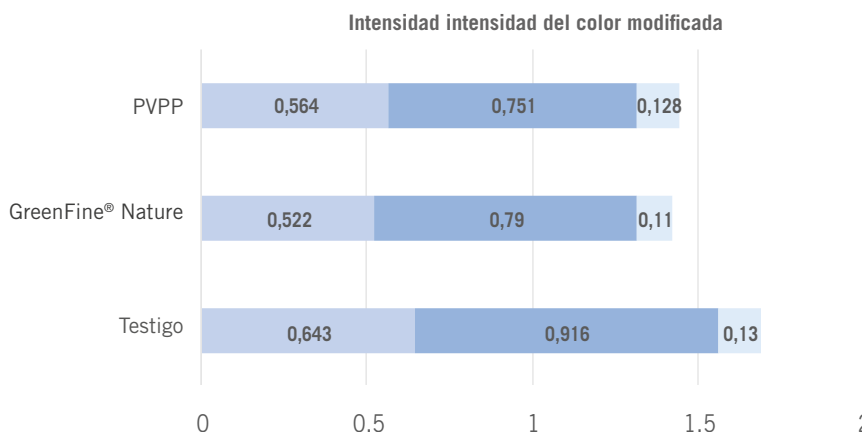


## RESULTADOS DE ENSAYOS

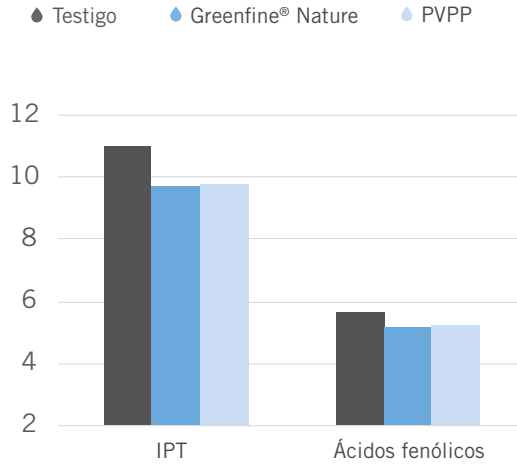
### 1. ENSAYO DE CLARIFICACIÓN ESTÁTICA DE UN MOSTO DE GARNACHA Y SYRAH

Dosis de empleo de los clarificantes: 30 g/hL

• Abs à 420 nm • Abs à 520 nm • Abs à 620 nm



### Índice de Polifenoles Totales (D0280) y ácidos fenólicos (D0320)



## ESPECIFICACIONES

### FISICAS

- **Aspecto y color:** Polvo beige

### LÍMITES

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Cobre:** < 35 mg/kg
- **Cinc:** < 50 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Hierro:** < 360 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

### QUIMICAS

- **Perdida a la desecación:** < 12 %

### MICROBIOLÓGICAS

- **Coliformes:** < 10<sup>2</sup> UFC/g
- **Escherichia coli:** Ausencia/g
- **Microorganismos viables:** < 5.10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonellas:** Ausencia/25g
- **Levaduras:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Mohos:** < 10<sup>3</sup> UFC/g



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsa de 1 kg (caja de 10 kg) y paquete de 10 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto

LG/29-06-2021. 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