



CLARIFICANTE

# GreenFine® Rosé

GreenFine® Rosé es una fórmula sin alérgenos para el tratamiento preventivo y curativo de los mostos blancos y rosados que presentan caracteres de oxidación, de amargor o de gustos vegetales.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

◆ **Formulación:** Asociación de proteínas de guisante (*Pisium sativum*) y PVPP (E1202).



◆ **Interés enológico:** La proteína de guisante y el PVPP tienen los dos una excelente capacidad para eliminar una parte de los compuestos fenólicos. La **asociación de proteína de guisante y de PVPP** del GreenFine® Rosé permite obtener una **acción completa para reducir los compuestos fenólicos oxidables (DO320) y oxidados (DO 420)**. Disminuye el amargor y los malos gustos (vegetales/mohosos).

El eliminación en los mostos de elementos indeseables **maximiza el potencial aromático** y permite una **mejor preservación de los aromas** en el vino.

El uso de Greenfine® Rosé también permite atenuar eficazmente el color (ver fotos al lado).



## MODO DE EMPLEO

◆ Disolver Greenfine® Rosé en 10 veces su peso en agua, agitando para obtener una solución homogénea. Esperar de 2 a 3 horas antes de añadir al mosto, asegurando un reparto homogéneo. GreenFine® Rosé se puede utilizar en clarificación estática y en flotación.

◆ **Dosis de empleo:** 15 a 80 g/hL. Validar la dosis con una prueba de clarificación.

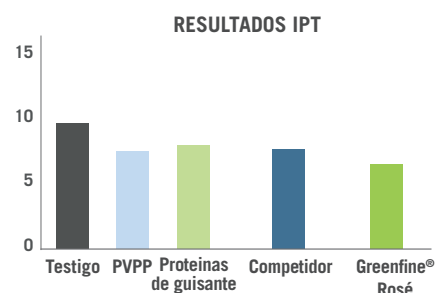
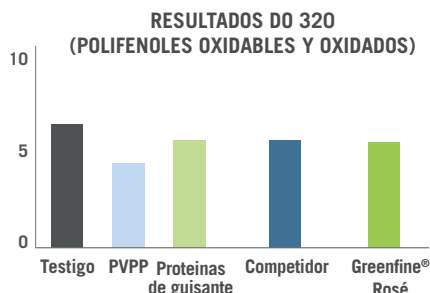
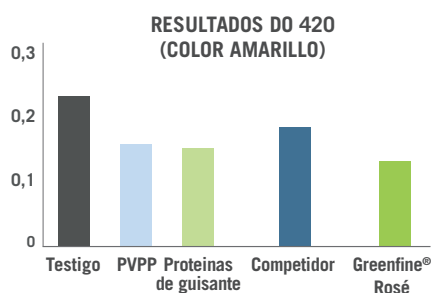
**Dosis máxima (recomendación OIV) : 80 g/hL.**



## RÉSULTADOS DEL ENSAYO

### RESULTADOS DE CLARIFICACIÓN SOBRE MOSTO BLANCO

Sauvignon Blanc





## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto y color** : Polvo beige

### LÍMITES

- **Cromo** : < 10 mg/kg
- **Cobre** : < 35 mg/kg
- **Zinc** : < 100 mg/kg
- **Plomo** : < 4 mg/kg
- **Hierro** : < 150 mg/kg
- **Mercurio** : < 1 mg/kg
- **Arsénico** : < 3 mg/kg
- **Cadmio** : < 1 mg/kg

### QUÍMICAS

- **Pérdida por desecación** : < 9.5 %
- **Cenizas** : < 5 %

### MICROBIOLÓGICAS

- **Coliformes** : < 60 UFC/g
- **Escherichia coli** : Absence/g
- **Microorganismos viables** : < 3.10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelas** : Absence/25g
- **Levaduras** : < 6.10<sup>2</sup> UFC/g
- **Moho** : < 6.10<sup>2</sup> UFC/g



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg) y bolsas de 10 kg.
- Conservar en su envase original hermíticamente cerrado, en un lugar seco y fresco.  
Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/08-03-2023. 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