CLARIFICANTES

GreenFine® X-PRESS

GreenFine® X-PRESS es una fórmula destinada a la clarificación eficaz de los mostos blancos y rosados. Permite un tratamiento preventivo y curativo de los caracteres de oxidación y de sabores falsos (vegetal, mohoso). Permite una rápida sedimentación y un muy buen asentamiento de las burbas/lías.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** associación de proteína de guisante (*Pisium sativum*), polivinilpolipirrolidona (E1202), bentonita cálcica y quitina-glucano.

- **Interés enológico:** GreenFine® X-PRESS se utiliza para la clarificación estática o la flotación. Estabiliza y mejora las propiedades organolépticas de los mostos blancos, rosados o tintos tratados térmicamente.

  Tanto la **proteína de guisante** como la **PVPP** son muy eficaces para eliminar ciertos compuestos fenólicos. Su combinación en GreenFine® X-PRESS proporciona una **acción completa para eliminar los compuestos fenólicos oxidados (D0420) y oxidables (D0320)**. Disminuye el amargor y los sabores desagradables (moho/vegetal). La eliminación de elementos indeseables en el mosto optimiza el potencial aromático y la **conservación de los aromas** en el vino.

  GreenFine® X-PRESS permite una rápida sedimentación y una buena compactación de las burbas y de las lías.

MODO DE EMPLEO

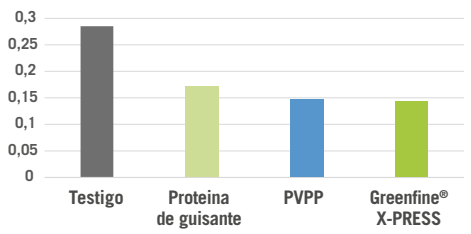
- Diluir en diez veces su peso en agua tibia e incorporar durante un remontado para obtener una buena homogeneización. GreenFine® X-PRESS puede utilizarse en clarificación estatica y en flotación.
- **Dosis de empleo:** 15 a 100 g/hL. Validar la dosis con pruebas de clarificación.

  Dosis máxima (recomendación OIV): 100 g/hL.

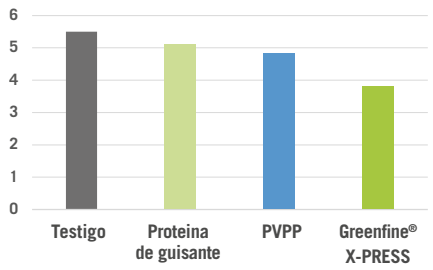
RESULTADOS DEL ENSAYO

ENSAYO DE CLARIFICACIÓN SOBRE MOSTO ROSADO
Mosto rosado - Grenache

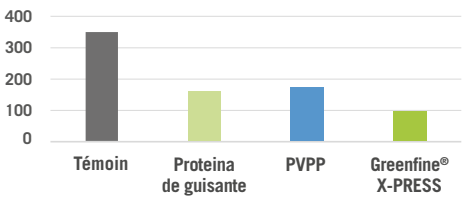
RESULTADOS D0420 (COLOR AMARILLO)



RESULTADOS D0320 (POLIFENOLES OXIDABLES Y OXIDADOS)



RESULTADOS DE TURBIDEZ (NTU)



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto & color:** polvo beige

MICROBIOLÓGICAS

- **Coliformes:** $<10^2$ UFC/g
- ***Escherichia coli*:** ausencia/g
- **Microorganismos viables:** $< 5.10^4$ UFC/g
- **Salmonelles:** ausencia/25g
- **Levaduras:** $< 10^3$ UFC/g
- **Mohos:** $< 10^3$ UFC/g

QUÍMICAS

- **Pérdida por desecación:** < 12 %

LÍMITES

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Cobre:** < 35 mg/kg
- **Zinc:** < 50 mg/kg
- **Plomo:** < 5 mg/kg
- **Hierro:** < 280 mg/kg

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 libre de olores. Respectar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

GD/23-08-2021. 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