

GreenFine® Intense

Traitement préventif et curatif des moûts blancs présentant des polyphénols oxydés et oxydables, de l'amertume ou des goûts végétaux. Traite les fortes oxydations, et permet une sédimentation rapide et un bon tassement des bourbes et des lies.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

◆ **Formulation** : Mélange de protéines de pois (*Pisium sativum*), de Polyvinylpolypyrrolidone (E1202), de charbon actif et de bentonite calcique.



◆ **Intérêt œnologique** : La protéine de pois et la PVPP ont toutes deux d'excellentes capacités à éliminer une partie des composés phénoliques. Allié au charbon œnologique, les fortes oxydations sont facilement traitées.

GreenFine® Intense **diminue la couleur, l'amertume et les faux-goûts** (moisi/végétaux).

La composition du GreenFine® Intense permet une bonne sédimentation et un **bon tassement des bourbes et des lies**.



MODE D'EMPLOI

◆ Diluer dans dix fois son poids d'eau tiède et incorporer au cours d'un remontage pour une bonne homogénéisation. GreenFine® Intense fonctionne en clarification statique et en flottation.

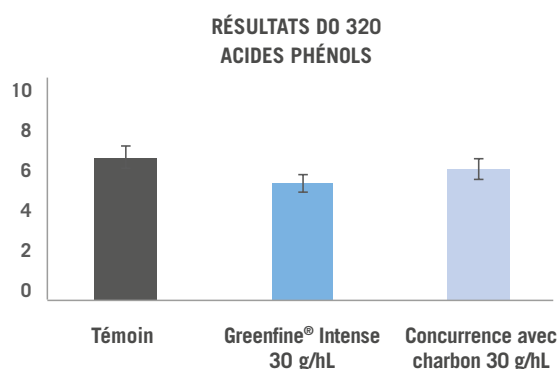
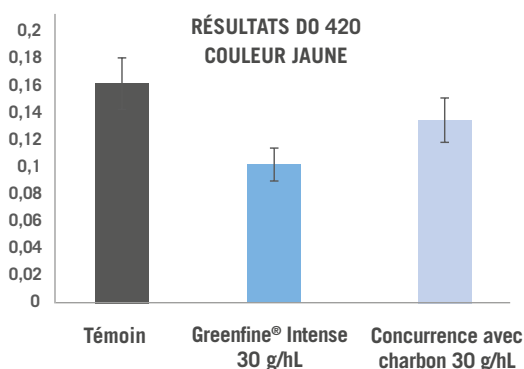
◆ **Dose d'emploi** : *Traitement préventif* : 15 à 30 g/hL. *Traitement curatif* : jusqu'à 120 g/hL.

Dose maximale (recommandation OIV) : 120 g/hL. Contient 20% de charbon actif. La mise en oeuvre des charbons œnologiques est soumise à une réglementation spécifique : se référer aux dispositions en vigueur. Le traitement au charbon œnologique doit être reporté dans un registre de manipulation (RCE 436/2009 art. 41 et 42). Le règlement CE 606/2009 interdit l'usage du charbon sur vin fini (rouge et rosé).



RÉSULTATS D'ESSAI

ESSAI DE COLLAGE SUR MOÛT BLANC
Moût de Chardonnay





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre grise

LIMITES

- Chrome : < 10 mg/kg
- Cuivre : < 35 mg/kg
- Zinc : < 70 mg/kg
- Plomb : < 4 mg/kg
- Fer : < 300 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg

CHIMIQUES

- Perte à la dessiccation : < 12.8 %
- Teneur en charbon décolorant : 200 g/kg

MICROBIOLOGIQUES

- Coliformes : < 10² UFC/g
- *Escherichia coli* : Absence/g
- Microorganismes viables : < 5.10⁴ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- Levures : < 10³ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sacs de 10 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LG/12-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM