

PRODUIT DE COLLAGE

GreenFine® Must



Préparation à base de protéine de pois pure de grande qualité destinée au collage des moûts et des vins (blancs, rosés et rouges). Permet la clarification, la stabilisation et l'amélioration des propriétés organoleptiques.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation en poudre issue à 100 % de protéine végétale extraite de pois (*Pisium sativum*).
- ◆ **Intérêt œnologique** : GreenFine® Must est un clarifiant qui permet une sédimentation et un tassement rapide des bourbes. Il a aussi un impact contre l'oxydation, **diminuant les composés phénoliques et la couleur jaune des moûts**. Greenfine® Must est un **outil polyvalent et alternatif à la caséine et la PVPP**.
GreenFine® Must diminue l'amertume, les caractères végétaux, et certains défauts type « champignon », et prévient donc des défauts organoleptiques.



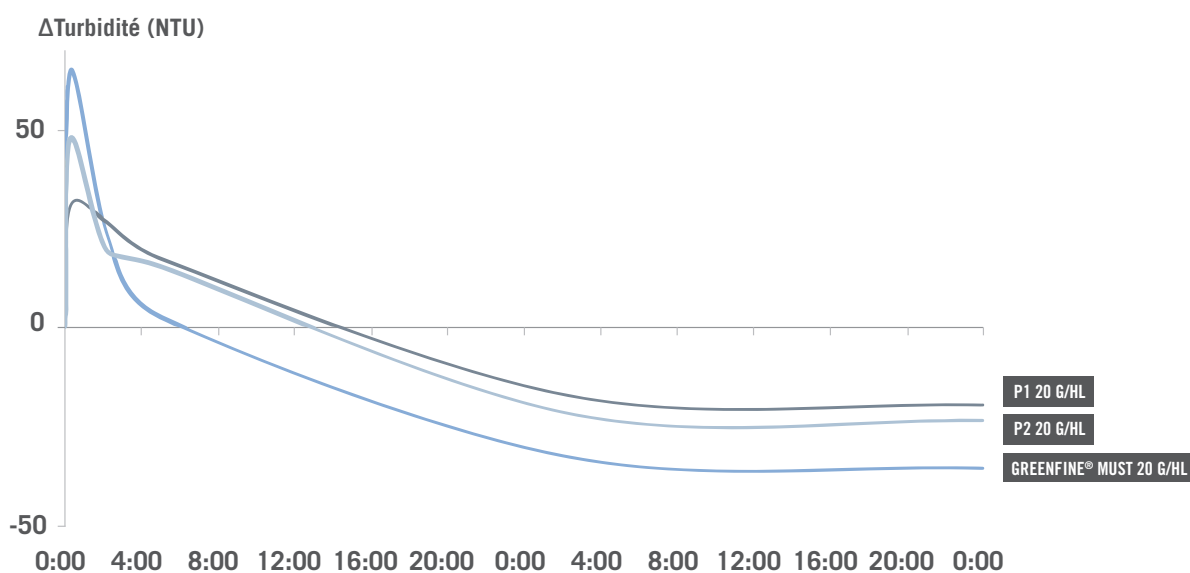
MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer dans dix fois son poids d'eau tiède et incorporer au cours d'un remontage pour une bonne homogénéisation. GreenFine® Must est facile d'emploi, se dissoud facilement et peut s'employer en flottation.
- ◆ **Dose d'emploi** : *En flottation* : 10 à 50 g/hL. *Traitement des jus de presse* : 30 à 50g/hL. *Collage des vins* : 10 à 20 g/hL.
Dose maximale (recommandation OIV) : 50 g/hL.
Les doses sont données à titre indicatif. La dose optimale sera déterminée par un essai au laboratoire ou sur conseil de votre œnologue.



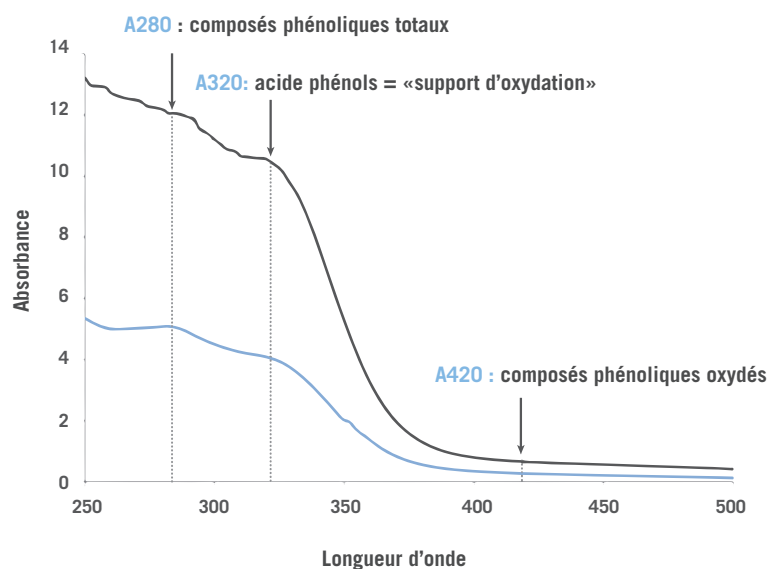
RÉSULTATS D'ESSAI

1. CINÉTIQUE DE CLARIFICATION : COMPARATIF DE 3 PROTÉINES DE POIS



2. ESSAI DE COLLAGE SUR MOÛT DE PRESSE

● Témoin ● Greenfine® Must 50 g/hL



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige

LIMITES

- Chrome : < 10 mg/kg
- Cuivre : < 35 mg/kg
- Zinc : < 150 mg/kg
- Plomb : < 5 mg/kg
- Fer : < 300 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg

CHIMIQUES

- Perte à la dessiccation : < 12 %
- Cendres : < 8 %

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 15 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.

GD/03-01-2023. 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