



GreenFine® Nature

Préparation naturelle et sans allergène, GreenFine® Nature est une bonne alternative à l'usage de la PVPP. Permet la clarification, la stabilisation et l'amélioration des propriétés organoleptiques des moûts et des vins (blancs, rosés et rouges).



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Préparation en poudre à base de protéine de pois (*Pisium sativum*), de levures inactivées et de bentonite calcique.
- ◆ **Intérêt œnologique** : GreenFine® Nature est un agent de clarification et de stabilisation permettant d'**éliminer efficacement les polyphénols oxydés et oxydables** et **améliorer les propriétés organoleptiques** des moûts et vins blancs, rosés et rouges.

GreenFine® Nature donne de bons résultats sur la **diminution de la couleur** et **révélation du fruit**. Sa formulation d'origine 100% naturelle, utilisable en BIO et sans allergènes lui permet d'être une bonne alternative aux produits d'origines animales ou chimiques.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Diluer dans dix fois son poids d'eau tiède et incorporer au cours d'un remontage pour une bonne homogénéisation. GreenFine® Nature est facile d'emploi, se dissout facilement et peut s'employer en flottation.
- ◆ **Dose d'emploi** : Sur moûts : 20 à 60 g/hL. Traitement des jus de presse / thermovinification : 30 à 80 g/hL. Sur vins : 10 à 30 g/hL.
Dose maximale (recommandation OIV) : 80 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.

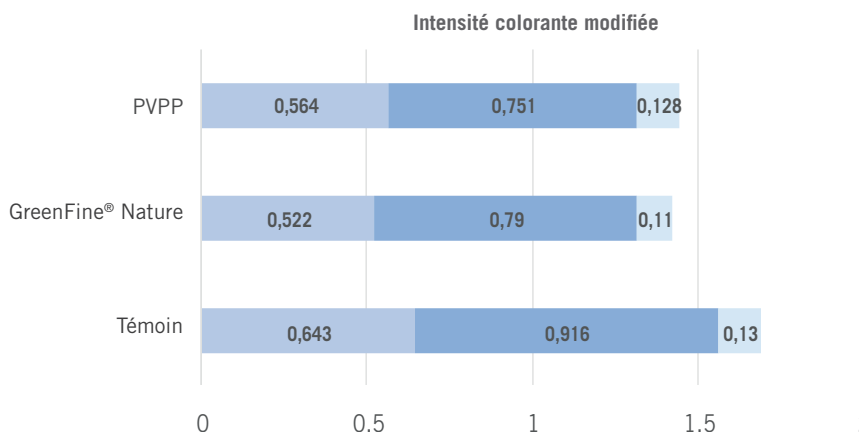


RÉSULTATS D'ESSAI

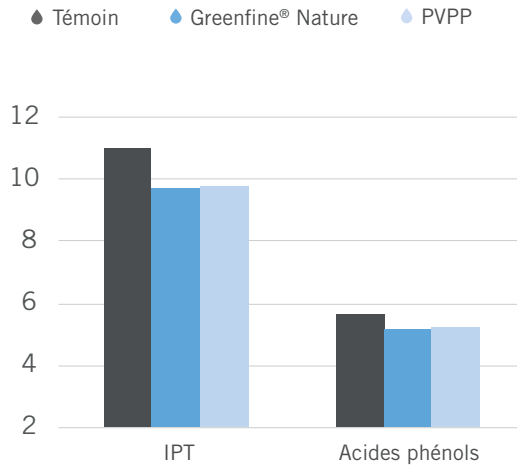
1. ESSAI DE COLLAGE STATIQUE SUR MOÛT DE GRENACHE ET SYRAH

Doses d'emploi des produits de collage : 30 g/hL

◆ Abs à 420 nm ◆ Abs à 520 nm ◆ Abs à 620 nm



Indice Polyphénols Totaux (D0280) et Acides phénols (D0320)



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige

LIMITES

- Chrome : < 10 mg/kg
- Cuivre : < 35 mg/kg
- Zinc : < 50 mg/kg
- Plomb : < 5 mg/kg
- Fer : < 360 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg

CHIMIQUES

- Perte à la dessiccation : < 12 %

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/19-04-2021. 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