



PRODUIT DE COLLAGE

GreenFine® X-PRESS

GreenFine® X-PRESS est une formule élaborée pour une clarification efficace des moûts blancs et rosés. Il permet un traitement préventif et curatif des caractères d'oxydation et des faux-goûts (végétal, moisi). Il permet une sédimentation rapide et un très bon tassement des bourbes/lies.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Mélange de protéines de pois (*Pisium sativum*), de Polyvinylpolypyrrolidone (E1202), de bentonite calcique et de chitine-glucane.



- ◆ **Intérêt œnologique** : Agent en clarification statique et flottation, de stabilisation et d'amélioration des propriétés organoleptiques des moûts blancs, rosés ou rouges thermotraités.

La protéine de pois et la PVPP ont toutes deux d'excellentes capacités à éliminer une partie des composés phénoliques. L'**association de protéines de pois et de PVPP** du GreenFine® X-PRESS permet d'avoir une **action complète pour réduire les composés phénoliques oxydables (D0320) et oxydés (D0 420)**. Il diminue l'amertume et les faux-goûts (moisi/végétaux). L'élimination sur moûts des éléments indésirables maximise le potentiel aromatique et permet une **meilleure préservation des arômes** dans le vin.

GreenFine® X-PRESS permet une sédimentation rapide et un très bon tassement des bourbes/lies.



MODE D'EMPLOI

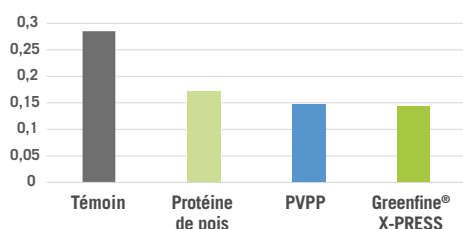
- ◆ Diluer dans dix fois son poids d'eau tiède et incorporer au cours d'un remontage pour une bonne homogénéisation. GreenFine® X-PRESS peut s'appliquer en clarification statique et en flottation.
- ◆ **Dose d'emploi** : 15 à 100 g/hL. Valider la dose par un essai de collage.
Dose maximale (recommandation OIV) : 100 g/hL.



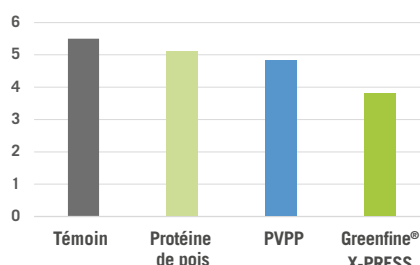
RÉSULTATS D'ESSAI

ESSAI DE COLLAGE SUR MOÛT ROSÉ Moût de rosé de Grenache

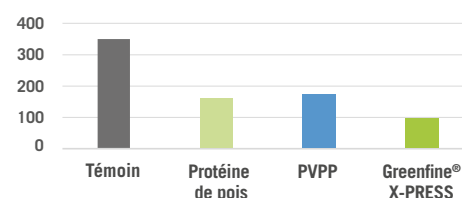
RÉSULTATS D0420
(COULEUR JAUNE)



RÉSULTATS D0320
(POLYPHÉNOLS OXYDABLES ET OXYDÉS)



RÉSULTATS DE TURBIDITÉ
(NTU)





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Poudre beige

MICROBIOLOGIQUES

- Coliformes : $< 10^2$ UFC/g
- *Escherichia coli* : Absence/g
- Microorganismes viables : $< 5 \cdot 10^4$ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- Levures : $< 10^3$ UFC/g
- Moisissures : $< 10^3$ UFC/g

CHIMIQUES

- Perte à la dessiccation : $< 12\%$

LIMITES

- Chrome : < 10 mg/kg
- Cuivre : < 35 mg/kg
- Zinc : < 50 mg/kg
- Plomb : < 5 mg/kg
- Fer : < 280 mg/kg



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.

GD/07-07-2021. 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