

GreenFine® X-PRESS

GreenFine® X-PRESS è una formulazione specifica per una chiarifica efficace dei mosti bianchi e rosati. Permette un trattamento preventivo e curativo dell'ossidazione e delle alterazioni di gusto (vegetale, muffa). Permette una sedimentazione rapida e un'ottima compattazione delle fecce.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Proteine di piselli (*Pisium sativum*), polivinilpolipirrolidone (E1202), bentonite calcica e chitin glucan.



Interesse enologico: Agente di chiarifica statica e flottazione, per stabilizzare e migliorare le proprietà organolettiche dei mosti bianchi, rosè e dei mosti termotrattati.

Le proteine di piselli e il PVPP hanno entrambi un'eccellente capacità per eliminare una parte di composti fenolici. GreenFine® X-PRESS permette di ottenere un'azione completa **per ridurre i composti fenolici ossidabili e ossidati**. Diminuisce l'amaro e le alterazioni di gusto (vegetale/muffa). L'eliminazione degli elementi sgradevoli dai mosti **massimizza il potenziale aromatico** e permette una **migliore preservazione degli aromi** nel vino.

GreenFine® X-PRESS permette sedimentazione rapida e un'ottima compattazione delle fecce.



ISTRUZIONI PER L'USO

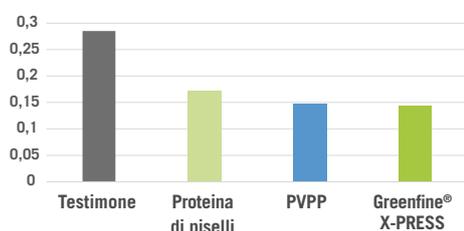
- ◆ Diluire in dieci volte il suo peso in acqua tiepida ed incorporare nel corso di un rimontaggio per una buona omogeneizzazione. GreenFine® X-PRESS può essere usato sia per una chiarifica statica che in flottazione.
- ◆ **Dosaggio:** 15 a 100 g/hL. Convalidare la dose con una prova in laboratorio.
Dosi massime legale (Codex enologica OIV) : 100 g/hL.



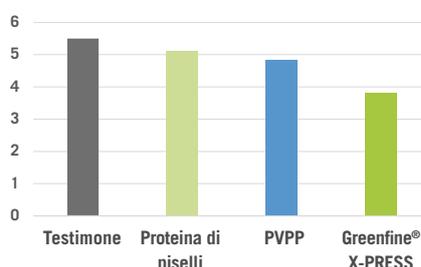
RISULTATI DI PROVE

PROVE DI CHIARIFICA SUI MOSTI ROSATI Mosti rosati di Grenache

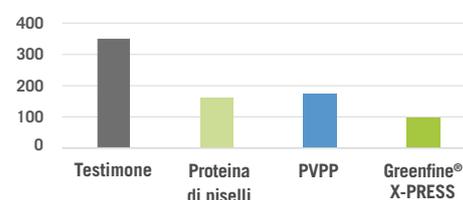
RISULTATI D0420
(TONALITÀ GIALLA)



RISULTATI D0320
(POLIFENOLI OSSIDABILI E OSSIDATI)



RISULTATI SULLA TURBIDITÀ
(NTU)





SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige

MICROBIOLOGICA

- **Coliforme:** $<10^2$ UFC/g
- **Escherichia coli:** Absence/g
- **Microrganismi vivi:** $< 5 \cdot 10^4$ UFC/g
- **Salmonella:** Absence/25g
- **Lieviti:** $< 10^3$ UFC/g
- **Muffa:** $< 10^3$ UFC/g

CHIMICHE

- **Perdita all'essiccazione:** $< 12 \%$

LIMITI

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 35 mg/kg
- **Zinco:** < 50 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Ferro:** < 280 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 1 kg (cartoni da 10 kg) e sacchi da 10 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la data di scadenza scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/29-06-2021. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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