

CHIARIFICANTI



GreenFine® Intense

GreenFine® Intense è un formulato per il trattamento preventivo e curativo dei mosti bianchi e rosati che presentano polifenoli ossidati e ossidabili, amarezza o note vegetali. Tratta efficacemente le forti ossidazioni e consente una rapida sedimentazione e un compattamento ottimale delle fecce e delle fecce grossolane.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

◆ **Formulazione:** Miscela di proteine di piselli (*Pisium sativum*), di Polivinilpolipirrolidone (E1202), di carbone attivo e di bentonite calcica.



◆ **Interesse enologico:** Sia la proteina di pisello che il PVPP presentano eccellenti capacità di eliminazione di una parte dei composti fenolici. In sinergia con il carbone enologico, consentono di trattare efficacemente le forti ossidazioni.

GreenFine® Intense **riduce le colorazioni brune e aranciate, l'amarezza e i difetti organolettici** (note di muffa e vegetali). La composizione di GreenFine® Intense consente una rapida sedimentazione e un **compattamento ottimale delle fecce e delle fecce grossolane**.



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® Intense può essere usato sia per una chiarifica statica che in flottazione.

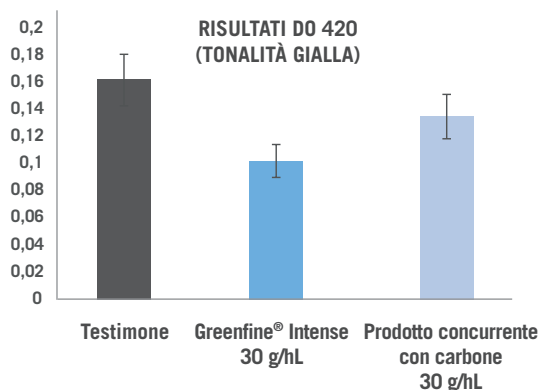
◆ **Dose di impiego:** Preventivo: da 15 a 30 g/hL. Curativo: fino a 120 g/hL.

Dose massima legale (Regolamento UE): 120 g/hL. Contiene il 20% di carbone attivo. L'applicazione dei carboni enologici è sottoposta a regolamentazione specifica: far riferimento a test regolamentari in vigore. Tenere un registro d'uso (RCE 436/2009 art. 41 e 42). Il regolamento CE 606/2009 vieta l'uso di carbone sul vino finito (rosso e rosato).

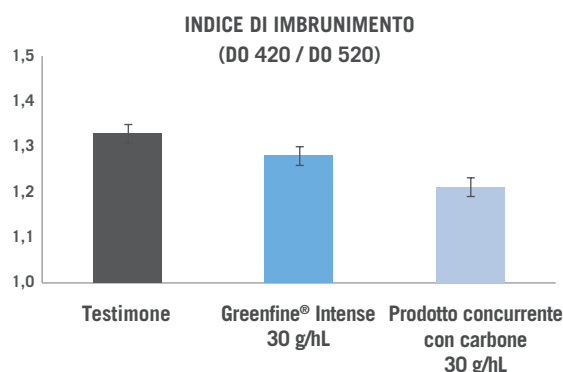


RISULTATI DELLE PROVE

RISULTATI DI CHIARIFICA SU MOSTO BIANCO
Chardonnay



RISULTATI DI CHIARIFICA SU MOSTO ROSATO
Merlot-Grenache
30 g/hL, analisi dopo 48 ore





SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere grigio

LIMITI

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 35 mg/kg
- **Zinco:** < 70 mg/kg
- **Piombo:** < 4 mg/kg
- **Ferro:** < 300 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

CHIMICHE

- **Perdita all'essiccazione:** < 12.8 %
- **Tenuta in carbone decolorante:** 200 g/kg

MICROBIOLOGICHE

- **Coliformi:** < 10² UFC/g
- ***Escherichia coli*:** Assenza/g
- **Microorganismi vivibili:** < 5.10⁴ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Lieviti:** < 10³ UFC/g
- **Muffa:** < 10³ UFC/g



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg e sacchi da 10 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.



LC/05-05-2026. 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 sottomesse 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