

CHIARIFICANTI

GreenFine® Must



Preparato di proteina di piselli puri di alta qualità per la chiarifica di mosti e vini (bianchi, rosati e rossi). Permette la chiarifica, la stabilizzazione e il miglioramento delle proprietà organolettiche.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Preparazione in polvere derivata al 100% di proteine vegetali estratte di piselli (*Pisium sativum*).
 - ◆ **Interesse enologico:** GreenFine® Must è un chiarificante che permette una **sedimentazione** e un **rapido compattamento** delle fecce grossolane. Agisce anche contro l'ossidazione, **riducendo i composti fenolici e la tonalità gialla** dei mosti. Greenfine® Must è uno **strumento polivalente** ed alternativo alla caseina e al PVPP.
- GreenFine® Must diminuisce l'amaro, i caratteri vegetali ed alcuni difetti organolettici.



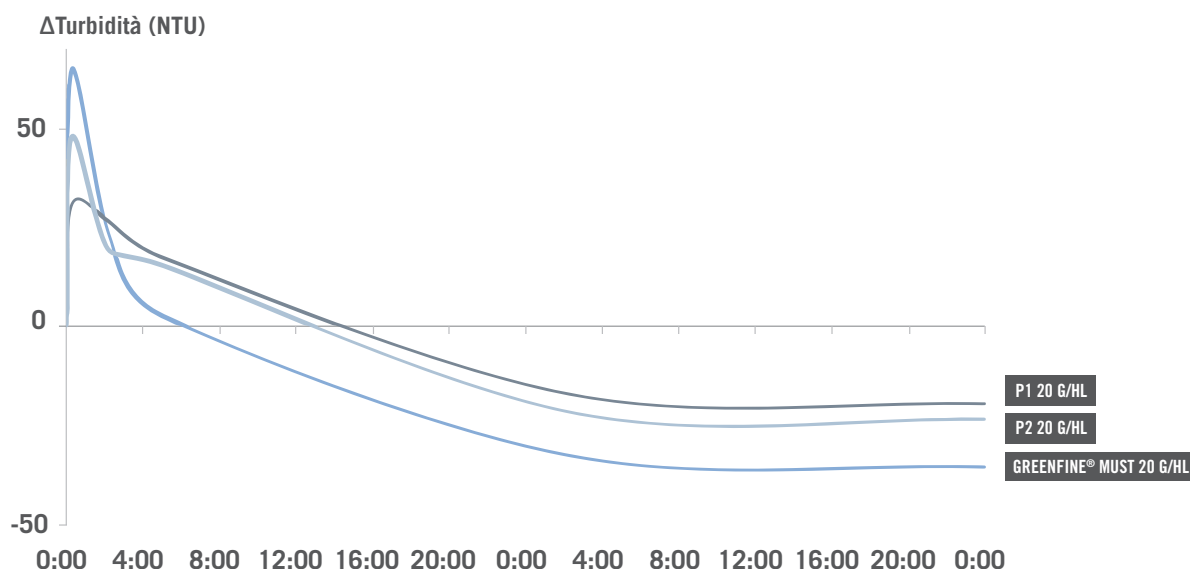
ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Diluire in dieci volte il suo peso in acqua tiepida ed incorporare nel corso di un rimontaggio per una buona omogeneizzazione. GreenFine® Must è facile da usare, si dissolve facilmente e può essere usato nella flottazione.
 - ◆ **Dosi:** Flottazione: da 10 a 50 g/hL. *Trattamento del mosto fiore:* da 30 a 50g/hL. *Chiarifica di vini:* da 10 a 20 g/hL.
- Dose massima legale (Regolamento UE): 50 g/hL.**
- Le dosi sono date a titolo indicativo. La dose ottimale sarà determinata da un test di laboratorio o su consiglio del tuo enologo.



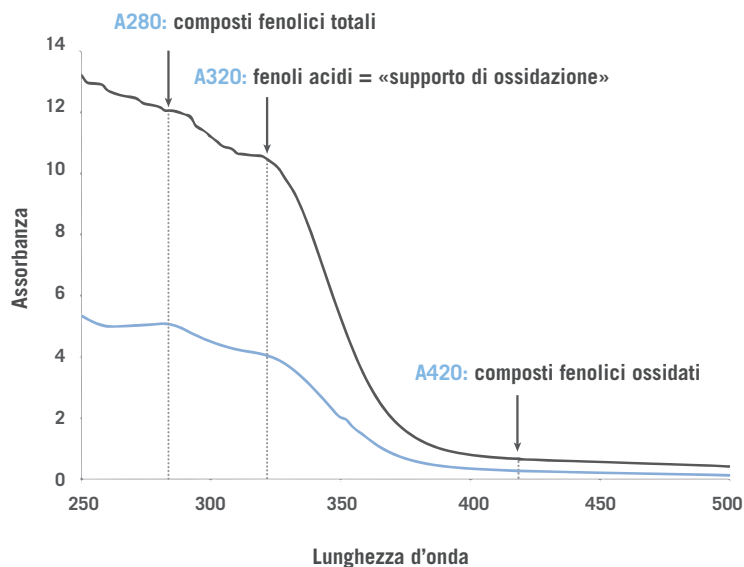
RISULTATI DI PROVE

1. CINETICA DI CHIARIFICA: CONFRONTO TRA 3 PROTEINE DI PISELLI



2. PROVA DI CHIARIFICA SU MOSTO TORCHIATO

● Testimone ● Greenfine® Must 50 g/hL



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige

LIMITI

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 35 mg/kg
- **Zinco:** < 150 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Ferro:** < 300 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

CHIMICHE

- **Perdita all'essiccazione:** < 12 %
- **Ceneri:** < 8 %

MICROBIOLOGICHE

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



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartoni da 10 kg) e sacchi da 15 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