

CHIARIFICANTI

GreenFine® Nature

Preparato naturale senza allergeni, GreenFine® Nature è una buona alternativa all'uso del PVPP. Permette la chiarifica, la stabilizzazione e il miglioramento delle proprietà organolettiche dei mosti e dei vini (bianchi, rosati e rossi).



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Preparazione in polvere a base di proteine di piselli (*Pisium sativum*), di lieviti inattivati e di bentonite di calcio.
- **Interesse enologico:** GreenFine® Nature è un chiarificante e stabilizzante che **elimina efficacemente i polifenoli ossidati e ossidabili** e **migliora le proprietà organolettiche** dei mosti e dei vini bianchi, rosati e rossi.

GreenFine® Nature dà buoni risultati sulla **riduzione del colore** e sulla **rivelazione del fruttato** dei vini rosati. La sua formulazione 100% naturale, che può essere utilizzata nell'agricoltura biologica ed è priva di allergeni, la rende una buona alternativa ai prodotti di origine animale o chimica.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Sciogliere GreenFine® Nature in 10 volte il suo peso di acqua tiepida, mescolando fino a ottenere una soluzione omogenea. Attendere da 2 a 3 ore prima di incorporarlo al mosto o al vino, assicurandone una distribuzione uniforme. GreenFine® Nature è facile da utilizzare, si scioglie facilmente e può essere impiegato anche in flottazione.
- **Dose di impiego:** Mosti : 20 a 60 g/hL. Vini torchiati / termovinificazione: 30 a 80 g/hL. Vini: 10 a 30 g/hL.
Dose massima legale (Regolamento UE): 80 g/hL.

Le dosi sono date come indicazioni. La dose ottimale può essere determinata con un test in laboratorio o su consiglio del tuo enologo.

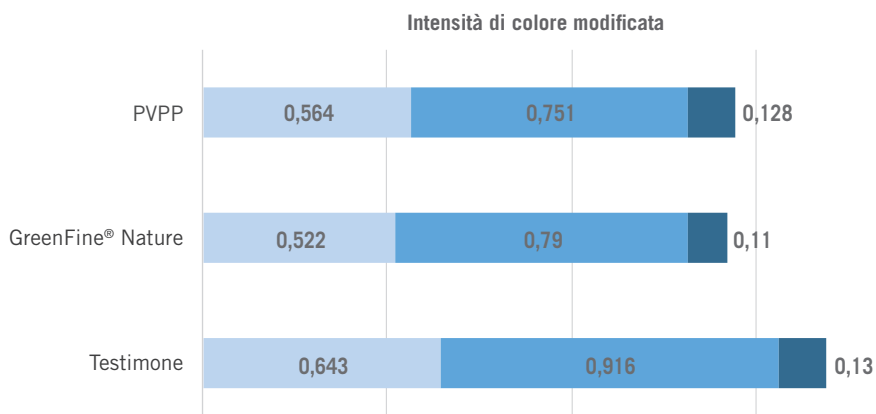


RISULTATI DI PROVE

1. TEST DI CHIARIFICA STATICA SU MOSTI DI GRENACHE E SYRAH

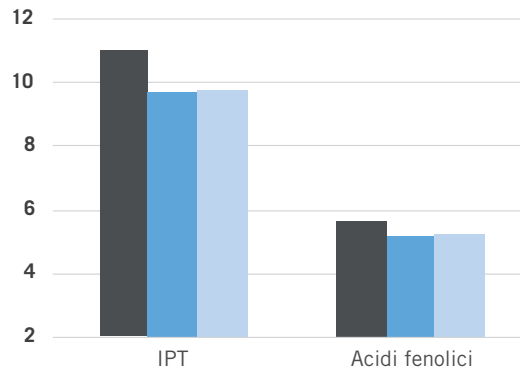
Dosaggio dei chiarificanti: 30 g/hL

● Assenza a 420 nm ● Assenza a 520 nm ● Assenza a 620 nm



Polifenoli totali (D0280) e acidi fenolici (D0320)

◆ Testimone ◆ Greenfine® Nature ◆ PVPP



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Polvere beige

LIMITI

- **Cromo:** < 10 mg/kg
- **Rame:** < 35 mg/kg
- **Zinco:** < 50 mg/kg
- **Piombo:** < 5 mg/kg
- **Ferro:** < 360 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

CHIMICHE

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

MICROBIOLOGICHE

- **Coliformi:** < 10² UFC/g
- **Escherichia coli:** Absence/g
- **Microorganismi vivi:** < 5.10⁴ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Lieviti:** < 10³ UFC/g
- **Muffe:** < 10³ UFC/g



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 DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

LC/23-07-2026. 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