

GreenFine® Must L

REVISÃO:	17/08/2018
VERSÃO:	AM/17-08-2018

Preparação líquida de proteína vegetal extraída de ervilhas (*Pisum sativum*) a 100 g/L. Contém sulfitos (E220)



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Agente de clarificação estática e flotação, estabilização e aprimoramento das propriedades organoléticas, dos mostos brancos, rosés ou tintos, termo tratados. Permite a prevenção e o tratamento da oxidação e das deficiências organoléticas dos mostos.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

Em clarificação estática e flotação: 10 a 50 cl/hl

Dose máxima (recomendação OIV): 50 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO: o produto pode separar-se em duas fases: agitar antes de utilizar. Incorporar no mosto, ao longo de uma remontagem para uma boa homogeneização, ou injetar diretamente durante a flotação (tubo *Venturi* ou bomba doseadora).



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 21 kg (20 L); Contentor de 1050 kg (1000 L)

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

GreenFine® Must L

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Líquido bege / cinza opalescente
MICROBIOLÓGICAS	
Microrganismos viáveis	$\leq 5 \cdot 10^4$ UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência /g
Salmonelas	Ausência /25 g
Coliformes	$< 10^2$ UFC/g
Leveduras	$< 10^3$ UFC/g
Bolores	$< 10^3$ UFC/g

QUÍMICAS	
pH	2,0 – 2,6
Dióxido de enxofre (anidrido sulfuroso) (E220)	2,0 \pm 0,3 g/L
LIMITES	
Ferro	< 300 mg/kg
Crómio	< 10 mg/kg
Cobre	< 35 mg/kg
Zinco	< 150 mg/kg
Chumbo	< 5 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem.
- Alergénios: contém anidrido sulfuroso (2 \pm 0,3 g/L).
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante.
- Não contém hormonas, pesticidas e nanomateriais.
- Em conformidade com Codex Enológico Internacional.
- Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 606/2009.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.

GreenFine® Must L

GREENFINE® – À base de proteínas vegetais de ervilha e sem alergénios*

Com base no desempenho da sua proteína de ervilha, Lamothe-Abiet propõe uma gama de produtos de colagem dos mostos e vinhos, sem alergénios, nem proteínas animais, compatível em vinificação biológica (de acordo com Regulamento EU 203/2012).



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Os produtos da gama GreenFine® são formulações complexas à base de proteínas de ervilha, desenvolvidas para responder com precisão, a diferentes objetivos:

- Clarificação dos mostos e diminuição da turbidez
- Gestão da intensidade corante
- Melhoria da intensidade e limpidez aromática dos vinhos

GAMA GREENFINE® SOBRE O MOSTO



GreenFine®Must

Impacto clarificante, diminuição dos compostos fenólicos oxidados e oxidáveis e melhoria das qualidades organoléticas.



GreenFine®Mix

Tratamento específico da cor amarela, do potencial oxidável e da amargura.

GreenFine®Must L

Efeitos similares ao GreenFine®Must, em forma líquida.



GreenFine®Intense

Tratamento específico da intensidade corante



GreenFine®XL

Tratamento completo, aliando impacto sobre a cor, sobre os caracteres organoléticos e sobre o nível de clarificação e compactamento das borras.

Efeitos sobre a cor dos diferentes produtos Greenfine® para o tratamento dos mostos



GreenFine® Must L

GAMA GREENFINE® SOBRE O VINHO



GreenFine® Wine

Impacto clarificante, diminuição dos compostos fenólicos oxidados e oxidáveis e melhoria das qualidades organoléticas.



GreenFine® Press

Impacto clarificante, diminuição dos compostos fenólicos oxidados e oxidáveis e melhoria das qualidades organoléticas.

**Exceto GreenFine® Must L, estabilizado com dióxido de enxofre (E220).*

COMPOSIÇÃO	AFINAR A ESTRUTURA	MELHORAR A REDONDEZ	MELHORAR ESTABILIDADE CORANTE	DIMINUIR CARÁCTER VEGETAL	ESTABILIZAÇÃO PROTEICA	TRATAR A OXIDAÇÃO	TIPO DE VINHO / APLICAÇÃO	DOSE DE APLICAÇÃO
Greenfine® Must L (proteína de ervilha, forma líquida)	•		•	•••		•••	Mosto/ Flotação	10-50 cl/hl
Greenfine® Must (proteína de ervilha)	•		•	•••		•••		10-50 g/hl
Greenfine® Mix (proteína de ervilha, PVPP)	•		••	•••		•••	Mosto / Flotação	10-80 g/hl
Greenfine® XL (proteína de ervilha, PVPP, bentonite cálcica, gelatina)	••		••	••		••		10-100 g/hl
Greenfine® Intense (proteína de ervilha, carvão ativado descorante, PVPP, bentonite cálcica)			•••	••		••		10-120 g/hl
Greenfine® Wine (proteína de ervilha, taninos gálicos)	•••		••	••			Vinho/Estágio	5-30 g/hl
Greenfine® Press (proteína de ervilha, bentonite cálcica, leveduras inativadas)	•••	••	••	••	•		Vinho de prensa /termovinificação	20-80 g/hl

GreenFine® Must L



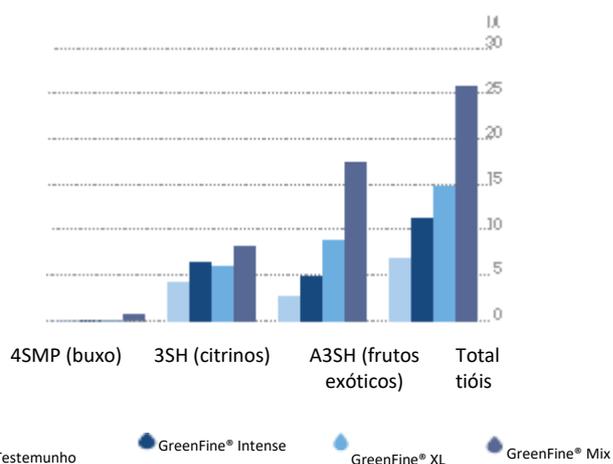
RESULTADOS EXPERIMENTAIS

IMPACTO DA COLAGEM SOBRE O MOSTO, SOBRE O PERFIL AROMÁTICO DOS VINHOS:

Condições de ensaio:

Sauvignon Blanc, Graves, 2016-Dose: 50 g/hl

Índices Aromáticos (IA)
(tióis) / limiares de perceção



Índices Aromáticos (IA)
(ésteres fermentativos) / limiares de perceção

