

# Proveget *FLOT*

## Protéine végétale spécifique pour le procédé de flottation

## CARACTÉRISTIQUES

**Proveget FLOT** est la solution idéale pour la clarification rapide et haut rendement. C'est une alternative à l'utilisation d'adjuvants d'origine animale. Elle améliore les caractéristiques du rendement en éliminant plus efficacement les substances potentiellement oxydables.

**Proveget FLOT** améliore la consistance et la vitesse de formation des flocules, en conjuguant les caractéristiques électrostatiques de la protéine végétale avec celles de la chitine glucane, polysaccharide hautement chargé. Par conséquent, l'élimination des particules du moût, y compris des éléments potentiellement oxydables. Grâce à l'amélioration du compactage des flocules, le rendement augmente considérablement.

Sa formulation liquide contribue à une dispersion optimale et à une excellente solubilisation de la préparation.

**Proveget FLOT** est un produit naturel, d'origine non animale, obtenu à partir de matière première sans organismes modifiés génétiquement (sans OGM).

## APPLICATIONS

## Clarification dynamique de moûts par flottation.

Moûts blancs, rosés et rouges, provenant de thermovinification.

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Proveget FLOT** permet d'obtenir des moûts propres et intensément aromatiques.

Il élimine les notes astringentes et améliore l'équilibre en bouche.

Diminution significative des absorbances à 440nm. Amélioration de la couleur et élimination des notes d'oxydation.

## COMPOSITION

Protéine végétale pure de pois (*Pisum sativum*). Chitine-glucane d'origine fongique (*Aspergillus niger*). Solution liquide stabilisée au soufre.

Allergène: Contient sulfites.

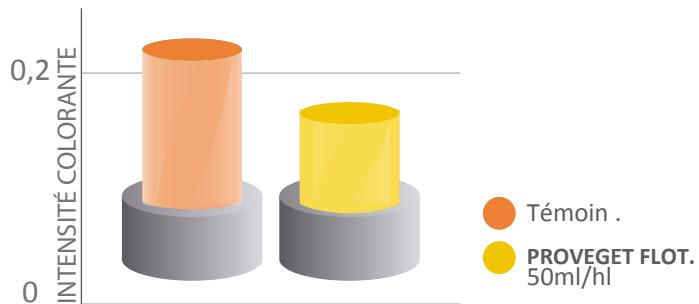
## DOSES

|                     |         |       |
|---------------------|---------|-------|
| Flottation de moûts | 50-200  | ml/hl |
| Moût                | 200-500 | ml/hl |
| Vin                 | 100-300 | ml/hl |

Dose maximum autorisée: 800 ml/hl

Attention : il est recommandé d'effectuer des essais de laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale, qui dépend dans une grande mesure des caractéristiques propres à chaque vin.

Aux doses indiquées, **Proveget FLOT** n'apporte pas d'instabilité protéique.



**Figure 2** : Diminution de l'intensité colorante d'un moût témoin après le traitement avec 50ml/hl de **Proveget FLOT**.

## MODE D'EMPLOI

Préparation prête à l'emploi. Ajouter directement au volume total de moût à traiter.

Précautions de travail :

Le produit a tendance à décanter naturellement. Avant d'ouvrir l'emballage, il est donc conseillé de l'agiter énergiquement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

## ASPECT PHYSIQUE

Liquide couleur crème.

## PRÉSENTATION

Sachet de 22 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 883 (rev.2)

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Matiere proteique [%]          | 6                 |
| SO <sub>2</sub> [ppm]          | 2000-4000         |
| pH                             | 2.5-3.5           |
| Densité [g/L]                  | > 1020            |
| Germes totaux [UFC/g]          | < 10 <sup>4</sup> |
| Levures et moisissures [UFC/g] | <10 <sup>2</sup>  |
| <i>E. coli</i> [UFC/g]         | Absence           |
| <i>Salmonella</i> [UFC/g]      | Absence           |
| <i>S. aureus</i> [UFC/g]       | Absence           |

## CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 2 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Oenologique International et au Règlement (UE) 2019/934.