

la Solutions for wine making

GreenFine® Wine

Association de protéine de pois et de tanin gallique en formulation poudre – Sans allergène

Association d'une protéine de pois particulièrement réactive sur les tanins les plus astringents et d'un auxiliaire de collage, GreenFine® Wine est une alternative à toutes les protéines d'origine animale pour la clarification et l'amélioration des propriétés organoleptiques des vins d'élevage.

INTÉRÊTS ŒNOLOGIQUES

Fort des résultats du GreenFine® Must (100% protéine de pois) sur le terrain, Lamothe-Abiet a mis au point une nouvelle formulation optimisant les performances de sa protéine végétale afin de proposer au vinificateur un outil efficace et répondant aux nouvelles exigences du marché : éviction des allergènes et des protéines d'origine animale, utilisation possible en BIO.

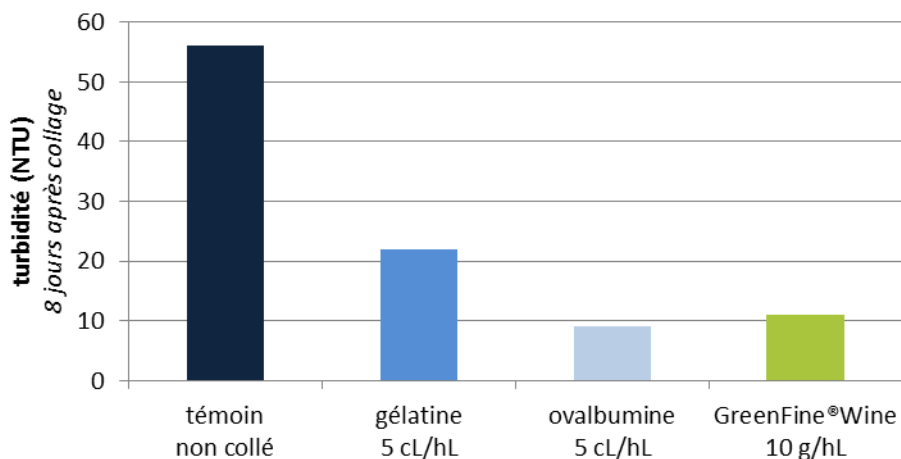
GreenFine® Wine est une solution alternative aux collages « traditionnels » des vins d'élevage (gélatine, ovalbumine et ichtyocolle).

Sa protéine de pois possède un bon pouvoir clarifiant (capacité de floculation et vitesse de sédimentation) ainsi qu'une grande réactivité sur les tanins de petit poids moléculaire, particulièrement astringents.

Son association à un auxiliaire de collage permet d'accélérer sa cinétique d'action et de renforcer son impact d'affinement organoleptique.

> GreenFine® Wine : clarification

Essai de collage sur vin de goutte
Cabernet-Franc, millésime 2012

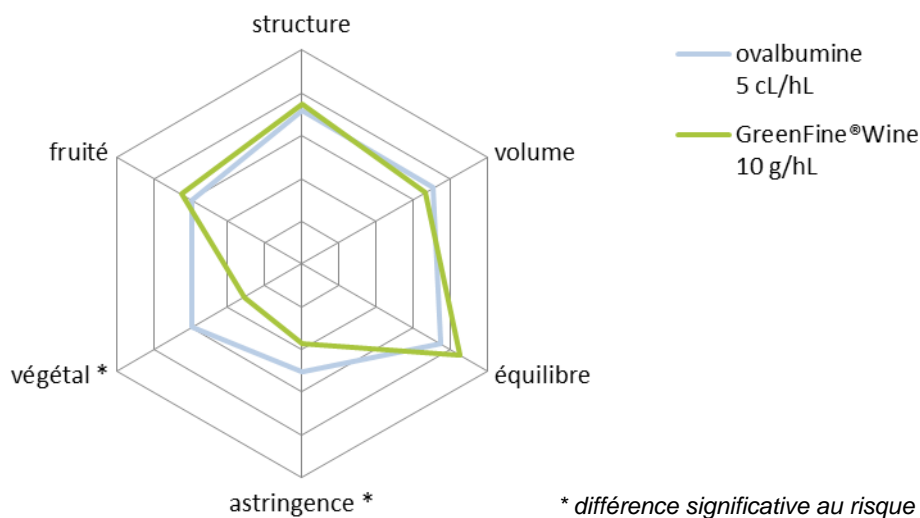


GreenFine® Wine a ici un impact équivalent à celui des modalités de collage « traditionnel » sur la clarification.

la Solutions for wine making

> GreenFine® Wine : dégustation

Essai de collage sur vin de goutte Cabernet-Franc, millésime 2012



GreenFine® Wine a été ici préféré à toutes les autres modalités par 12/17 dégustateurs.

GreenFine® Wine a ici permis une diminution plus forte :
- du caractère végétal,
- de l'astringence.

DOSES D'EMPLOI

- > Dose usuelle* de traitement : 5 à 30 g/hL.
- > Dose maximale autorisée (règlement UE 606/2009) : 70 g/hL.

* la dose optimale sera déterminée pour chaque vin sur conseil de votre œnologue ou par des essais de collage, selon les objectifs organoleptiques et de turbidité.

MODE D'EMPLOI

- > Dissoudre dans dix fois son poids d'eau tiède et incorporer immédiatement au vin à traiter.
- > Effectuer une bonne homogénéisation (remontage ou bâtonnage) après incorporation.

CONDITIONNEMENT

- > Paquet de 1 kg.

CONSERVATION

- > Conserver le produit dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais et bien ventilé.

