



GreenFine® Nature

El GreenFine® Nature, formulación natural y sin alérgenos, es una buena alternativa al uso de PVPP. Permite la clarificación, la estabilización y la mejora de las propiedades organolépticas de los mostos y los vinos blancos, rosados y tintos.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación** : Formulación en polvo a base de proteína de guisante (*Pisium sativum*), levaduras inactivadas y bentonita de calcio.
- **Interés enológico** : GreenFine® Nature es un clarificante y estabilizante que **elimina eficazmente los polifenoles oxidados y oxidables** y **mejora las propiedades organolépticas** de los mostos y vinos blancos, rosados y tintos.

GreenFine® Nature da buenos resultados en la **reducción del color** y **la revelación de la fruta**. Su formulación 100% natural, que puede utilizarse en la agricultura ecológica y está exenta de alérgenos, la convierte en una buena alternativa a los productos de origen animal o químico.



MODO DE EMPLEO

- Disolver en 10 veces su peso de agua tibia y añadir al tanque durante un remontado para obtener una perfecta homogeneización. GreenFine® Nature es fácil de usar, se disuelve fácilmente y puede utilizarse en la flotación.
- **Dosis de empleo** : *En mostos*: 20 a 60 g/hL. *Tratamiento de los jugos de prensa / termovinificación*: 30 a 80 g/hL. *En vinos*: 10 a 30 g/hL. **Dosis máxima (recomendación OIV)**: 80 g/hL.

Las dosis se dan a título indicativo. La dosis óptima se determinará mediante una prueba de laboratorio o según el consejo de su enólogo.

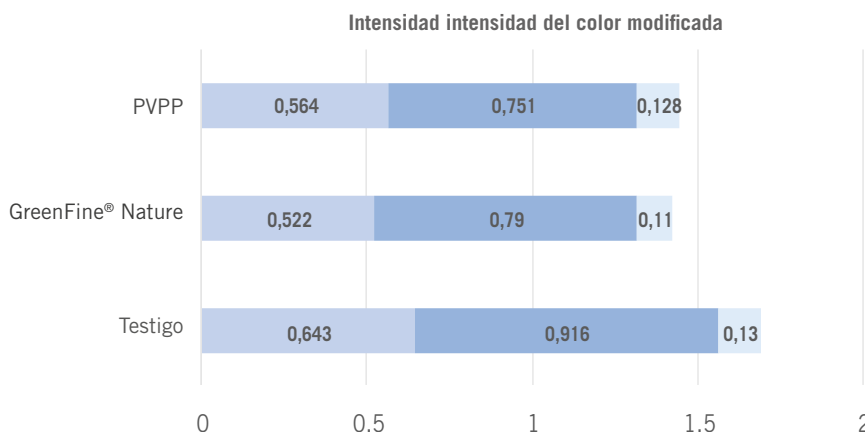


RESULTADOS DE ENSAYOS

1. ENSAYO DE CLARIFICACIÓN ESTÁTICA DE UN MOSTO DE GARNACHA Y SYRAH

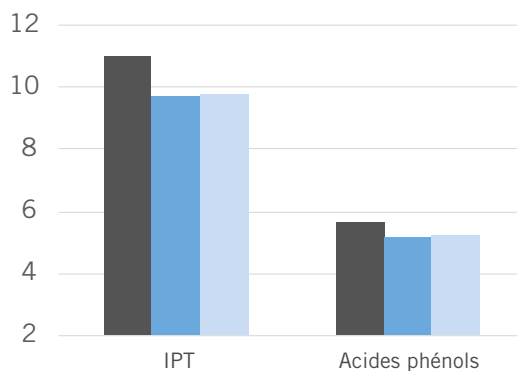
Dosis de empleo de los clarificantes: 30 g/hL

● Abs à 420 nm ● Abs à 520 nm ● Abs à 620 nm



Indice de Polifenoles Totales (D0280) y ácidos fenólicos (D0320)

◆ Testigo ◆ Greenfine® Nature ◆ PVPP



ESPECIFICACIONES

FISICAS

- Aspecto y color : Polvo beige

LIMITES

- Cromo : < 10 mg/kg
- Cobre : < 35 mg/kg
- Cinc : < 50 mg/kg
- Plomo : < 5 mg/kg
- Hierro : < 360 mg/kg
- Mercurio : < 1 mg/kg
- Arsénico : < 3 mg/kg
- Cadmio : < 1 mg/kg

QUIMICAS

- Perdida a la desecación : < 12 %

MICROBIOLÓGICAS

- Coliformes : < 10² UFC/g
- *Escherichia coli* : Ausencia/g
- Microorganismos viables : < 5.10⁴ UFC/g
- Salmonellas : Ausencia/25g
- Levaduras : < 10³ UFC/g
- Mohos : < 10³ UFC/g



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ◆ Bolsa de 1 kg (caja de 10 kg) y paquete de 10 kg.
- ◆ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores.
Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto

LG/31-05-2021. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM