

# GreenFine® Intense

Traitement préventif et curatif des moûts blancs présentant des polyphénols oxydés et oxydables, de l'amertume ou des goûts végétaux. Traite les fortes oxydations, et permet une sédimentation rapide et un bon tassement des bourbes et des lies.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Mélange de protéines de pois (*Pisium sativum*), de Polyvinylpolypyrrolidone (E1202), de charbon actif granulé et de bentonite calcique.



- ◆ **Intérêt œnologique** : La protéine de pois et la PVPP ont toutes deux d'excellentes capacités à éliminer une partie des composés phénoliques. Allié au charbon œnologique, les fortes oxydations sont facilement traitées.

GreenFine® Intense **diminue la couleur, l'amertume et les faux-goûts** (moisi/végétaux).

La composition du GreenFine® Intense permet une bonne sédimentation et un **bon tassement des bourbes et des lies**.



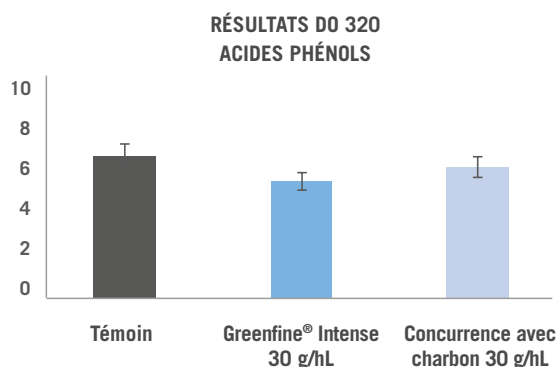
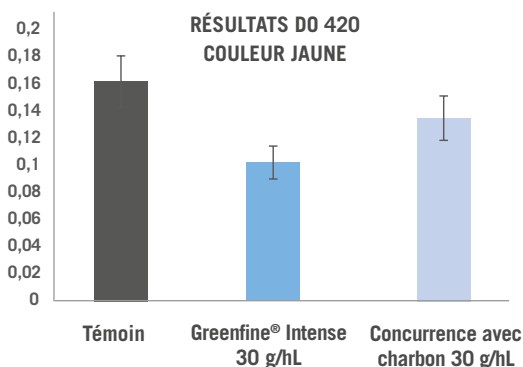
## MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre Greenfine® Intense dans 10 fois son poids en eau en remuant pour obtenir une solution homogène. Attendre 2 à 3 heures avant d'incorporer au moût en assurant une répartition homogène. GreenFine® Intense fonctionne en clarification statique et en flottation.
- ◆ **Dose d'emploi** : *Traitement préventif* : 15 à 30 g/hL. *Traitement curatif* : jusqu'à 120 g/hL.  
**Dose maximale (recommandation OIV)** : 120 g/hL. Contient 20% de charbon actif granulé. La mise en oeuvre des charbons œnologiques est soumise à une réglementation spécifique : se référer aux dispositions en vigueur. Le traitement au charbon œnologique doit être reporté dans un registre de manipulation (RCE 436/2009 art. 41 et 42). Le règlement CE 606/2009 interdit l'usage du charbon sur vin fini (rouge et rosé).



## RÉSULTATS D'ESSAI

### ESSAI DE COLLAGE SUR MOÛT BLANC Moût de Chardonnay





## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Poudre grise et granulés noirs

### LIMITES

- **Chrome** : < 10 mg/kg
- **Cuivre** : < 35 mg/kg
- **Zinc** : < 70 mg/kg
- **Plomb** : < 4 mg/kg
- **Fer** : < 300 mg/kg
- **Mercure** : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg

### CHIMIQUES

- **Perte à la dessiccation** : < 12.8 %
- **Teneur en charbon décolorant** : 200 g/kg

### MICROBIOLOGIQUES

- **Coliformes** : < 10<sup>2</sup> UFC/g
- ***Escherichia coli*** : Absence/g
- **Microorganismes viables** : < 5.10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Levures** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Moisissures** : < 10<sup>3</sup> UFC/g



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg) et sacs de 10 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/23-02-2022. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

**LAMOTHE-ABIET**

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