



GreenFine® Must L

Formulation liquide à base de protéine de pois pure de grande qualité destinée au collage des moûts et des vins (blancs, rosés et rouges). Permet la clarification, la stabilisation et l'amélioration des propriétés organoleptiques.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation :** Préparation liquide de protéine végétale extraite de pois (*Pisum sativum*) à 100 g/L. Contient des sulfites (E 220).
- **Intérêt œnologique :** GreenFine® Must L est un clarifiant qui permet une **sédimentation rapide** et un **tassement des bourbes**. Il a aussi un impact contre l'oxydation, **diminuant les composés phénoliques et la couleur jaune des moûts**. GreenFine® Must L diminue l'amertume, les caractères végétaux, et certains défauts type « champignon », et **prévient donc des défauts organoleptiques**.



MODE D'EMPLOI

- Le produit peut déphaser : agiter le produit avant emploi. Incorporer au moût au cours d'un remontage pour une bonne homogénéisation ou injecter directement durant la flottation (par effet venturi ou pompe doseuse).
- **Dose d'emploi :** 10 à 50 cL/hL. Valider la dose par un essai de collage.
- Dose maximale (recommandation OIV) :** 50 cL/hL.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Liquide beige gris opalescent

LIMITES

- **Chrome :** < 10 mg/kg
- **Cuivre :** < 35 mg/kg
- **Zinc :** < 150 mg/kg
- **Plomb :** < 5 mg/kg
- **Fer :** < 300 mg/kg
- **Mercure :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg

CHIMIQUES

- **pH :** 2.0 - 2.6
- **Dioxyde de soufre (E220) :** 2.0 ± 0.3 g/L

MICROBIOLOGIQUES

- **Coliformes :** < 10² UFC/g
- ***Escherichia coli* :** Absence/g
- **Microorganismes viables :** < 5.10⁴ UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/25g
- **Levures :** < 10³ UFC/g
- **Moisissures :** < 10³ UFC/g



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Bidons de 21 kg (20 L). Containers de 1 050 kg (1 000 L).

- 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.