



GreenFine® Rosé

GreenFine® Rosé est une formule sans allergène pour le traitement préventif et curatif des moûts blancs et rosés présentant des caractères d'oxydation, d'amertume ou des goûts végétaux.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



● **Intérêt œnologique :** La protéine de pois et la PVPP ont toutes deux d'excellentes capacités à éliminer une partie des composés phénoliques. L'**association de protéines de pois et de PVPP** du GreenFine® Rosé permet d'avoir une **action complète pour réduire les composés phénoliques oxydables (D0320) et oxydés (D0 420)**. Il diminue l'amertume et les faux-goûts (moisi/végétaux).

L'élimination sur moût des éléments indésirables **maximise le potentiel aromatique** et permet une **meilleure préservation des arômes** dans le vin.

L'utilisation de Greenfine® Rosé permet également une **diminution efficace de la couleur** (photos ci-contre).



MODE D'EMPLOI

● Dissoudre Greenfine® Rosé 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® Rosé est applicable en clarification statique et en flottation.

● **Dose d'emploi :** 15 à 80 g/hL. Valider la dose par un essai de collage.

Dose maximale (recommandation OIV) : 80 g/hL.

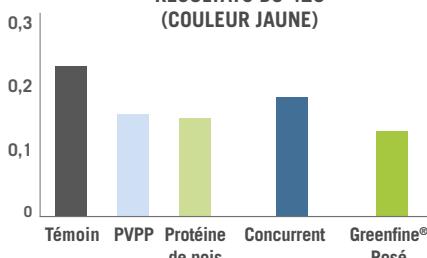


RÉSULTATS D'ESSAI

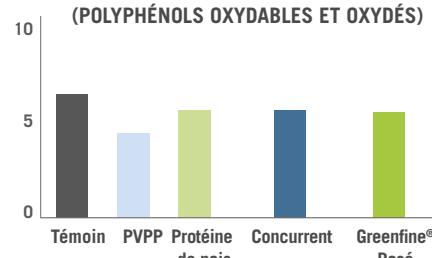
ESSAI DE COLLAGE SUR MOÛT BLANC

Moût de sauvignon blanc

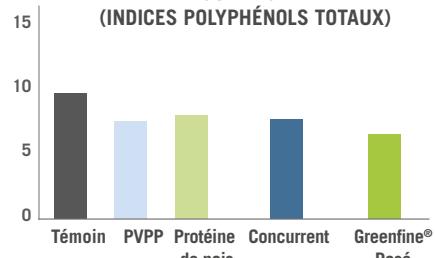
RÉSULTATS DO 420
(COULEUR JAUNE)



RÉSULTATS DO 320
(POLYPHÉNOLS OXYDABLES ET OXYDÉS)



RÉSULTATS IPT
(INDICES POLYPHÉNOLS TOTAUX)





SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Poudre beige

LIMITES

- **Chrome :** < 10 mg/kg
- **Cuivre :** < 35 mg/kg
- **Zinc :** < 100 mg/kg
- **Plomb :** < 4 mg/kg
- **Fer :** < 150 mg/kg
- **Mercure :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Cadmium :** < 1 mg/kg

CHIMIQUES

- **Perte à la dessiccation :** < 9.5 %
- **Cendres :** < 5 %

MICROBIOLOGIQUES

- **Coliformes :** < 60 UFC/g
- ***Escherichia coli* :** Absence/g
- **Microorganismes viables :** < 3.10^4 UFC/g
- **Salmonelles :** Absence/25g
- **Levures :** < 6.10^2 UFC/g
- **Moisissures :** < 6.10^2 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