

Ficha de la gama



La GreenFine®

A base de proteínas vegetales de guisante y sin alérgenos*

A apoyándonos en las bondades de la proteína de arvejas o guisantes, Lamothe-Abiet propone una gama de productos para el encolado de mostos y vinos, in alérgenos ni proteínas animales, compatible en vinificación biológica (según reglamento UE 203/2012).



INTERÉS ENOLÓGICO

Los productos de la Gama Greenfine® son formulaciones complejas a base de proteínas de guisante desarrolladas para responder con precisión a diferentes objetivos:

- ◆ Clarificación de mostos y reducción de la turbidez
- ◆ Gestión de la intensidad colorante
- ◆ Mejora de la intensidad y nitidez aromática de los vinos

----- GAMA GREENFINE SOBRE EL MOSTO -----



GreenFine® Must

Impacto clarificante, reducción de compuestos fenólicos oxidados y oxidables y mejora de las cualidades organolépticas.

GreenFine® Must L

Efectos similares al GreenFine® Must, en formulación líquida.



GreenFine® Intense

Tratamiento específico de la intensidad colorante.



GreenFine® Mix

Tratamiento específico del color amarillo, de la oxidación potencial y del amargor.



GreenFine® XL

Tratamiento completo, que consigue impacto sobre el color, las características organolépticas, y sobre el nivel de clarificación y de compactación de las burbas.

Efectos sobre el color de los diferentes productos de la gama GreenFine® para el tratamiento de los mostos.



----- GAMA GREENFINE SOBRE EL VINO -----



GreenFine® Wine

Impacto clarificante, reducción de compuestos fenólicos oxidados y oxidables y mejora de las cualidades organolépticas.



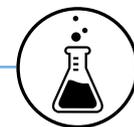
GreenFine® Press

Impacto clarificante, reducción de compuestos fenólicos oxidados y oxidables y mejora de las cualidades organolépticas.

* Excepto GreenFine® Must L, que está estabilizado con dióxido de azufre (E220).

COMPOSICIÓN	AFINAR LA ESTRUCTURA	MEJORAR LA REDONDEZ	TRATAR EL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	ESTABILIZACIÓN PROTEICA	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO*	ACONDICIONAMIENTO
GreenFine® Must L (Proteína de guisante, formulación líquida)	•		•	•••		•••	Mosto / Flotación	10-50 cL/hL	Garrafa de 21 kg Contenedor de 1050 kg
GreenFine® Must (Proteína de guisante)	•		•	•••		•••		10-50 g/hL	Paquete de 1 kg Bolsa de 10 kg
GreenFine® Mix (Proteína de guisante, PVPP)	•		••	•••		•••	Mosto / Flotación	10-80 g/hL	Paquete de 1 kg Bolsa de 10 kg
GreenFine® XL (Proteína de guisante, PVPP, bentonita cálcica, gelatina)	••		••	••		••		10-100 g/hL	Paquete de 1 kg Bolsa de 10 kg
GreenFine® Intense (Proteína de guisante, carbón activo decolorante, PVPP, bentonita cálcica)			•••	••		••		10-120 g/hL	Paquete de 1 kg Bolsa de 10 kg
GreenFine® Wine (Proteína de guisante, taninos gálicos)	•••		••	••			Vino / Crianza	5-30 g/hL	Paquete de 1 kg
GreenFine® Press (Proteína de guisante, bentonita cálcica, levaduras inactivadas)	•••	••	••	••	•		Vino de prensa / termovinificación	20-80 g/hL	Paquete de 1 kg

RESULTADOS DEL ENSAYO

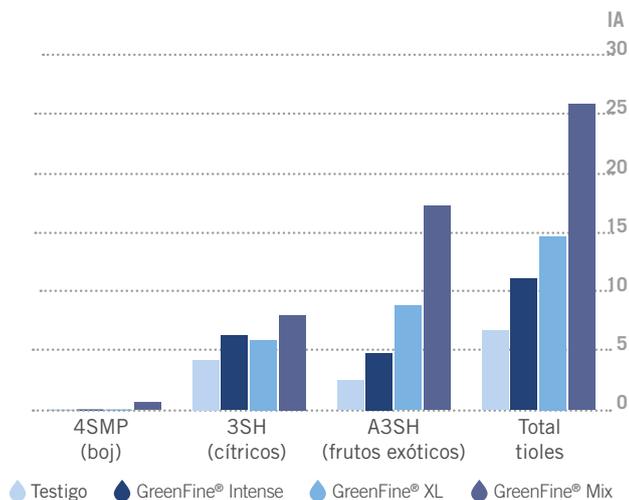


IMPACTO DEL ENCOLADO SOBRE EL MOSTO EN EL PERFIL AROMÁTICO DE LOS VINOS:

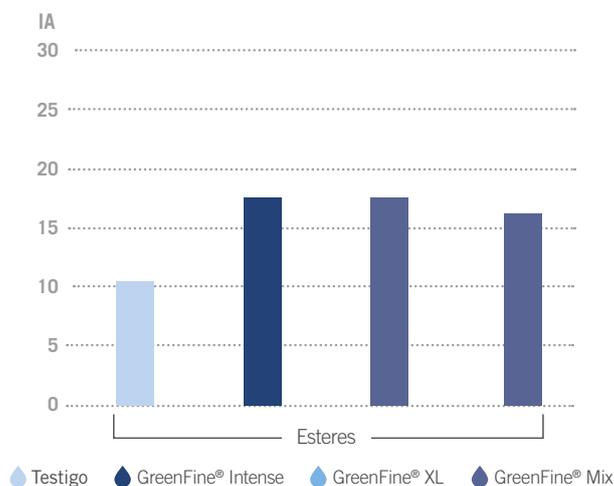
Condiciones del ensayo:

Sauvignon Blanc, Graves, 2016 - Dosis: 50 g/hL

Índices Aromáticos (IA)
[tioles] / umbral de percepción



Índices Aromáticos (IA)
[esteres fermentativos] / umbral de percepción



USO

Preparación y conservación:

Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.

El punto **natural** a su encolado



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com