

Formulation poudre de protéine de pois, bentonite calcique et écorces de levure.

Sans allergène



POUR USAGE ŒNOLOGIQUE



# La GreenFine® Press

**A**ssociant protéine de pois, bentonite calcique et écorces de levure, GreenFine® Press est particulièrement adapté au collage des vins chargés (presses, thermovinifications) nécessitant clarification, amélioration organoleptique et stabilisation de la couleur.



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

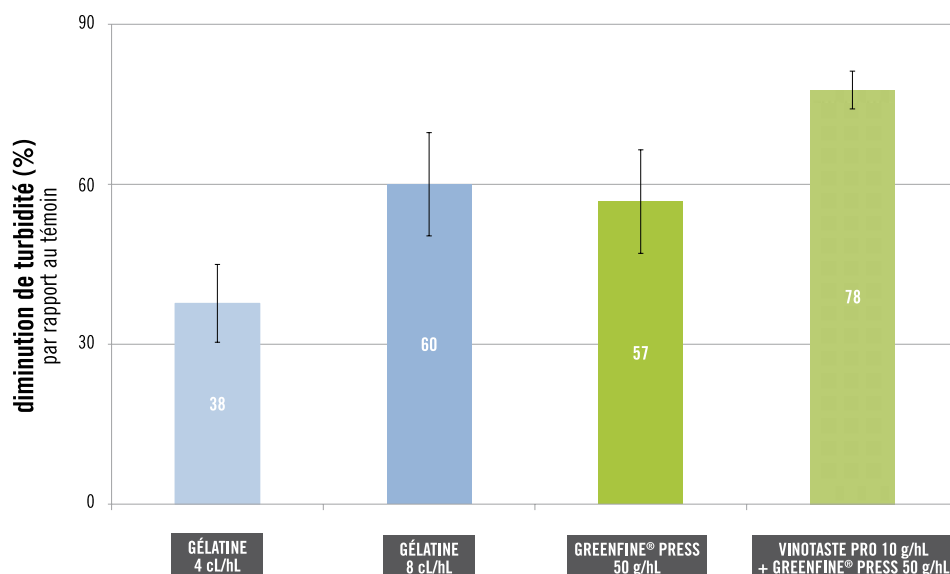
- ◆ Formulation utilisant les performances de notre protéine de pois, GreenFine® Press répond aux nouvelles exigences du marché : éviction des allergènes et des protéines d'origine animale, utilisation possible en vinification BIO.
- ◆ GreenFine® Press est une alternative de choix aux gélatines pour le collage des moûts et des vins chargés (presses ou thermovinifications) nécessitant :
  - la clarification
  - l'affinement organoleptique
  - la stabilisation de la couleur

“ Formulation sans allergène ni protéines animales, GreenFine® Press est une alternative à la gélatine pour le collage et la stabilisation durable des moûts et des vins.

## RÉSULTATS D'ESSAIS



FIGURE 1 : ESSAI SUR 10 VINS DE PRESSE  
MILLÉSIMES 2011 ET 2012



### GREENFINE® PRESS : CLARIFICATION

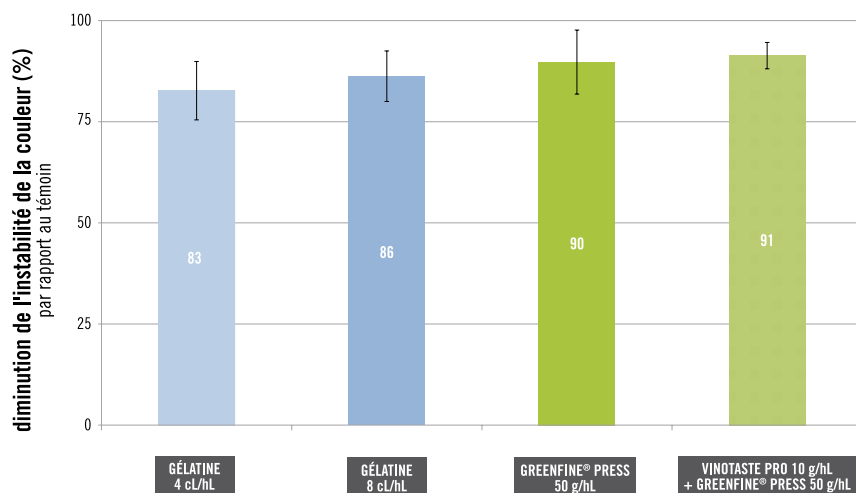
Un traitement avec une dose usuelle (50g/hL) de GreenFine® Press clarifie aussi efficacement qu'une forte dose de gélatine (8cL/hL).

**FIGURE 2 : ESSAI SUR 10 VINS DE PRESSE**  
MILLÉSIMES 2011 ET 2012

**GREENFINE® PRESS :  
STABILISATION DE LA COULEUR**

Un traitement avec une dose usuelle (50g/hL) de **GreenFine® Press** est au moins aussi efficace qu'une forte dose de gélatine (8cL/hL) sur la stabilisation de la matière colorante.

→ **performance et reproductibilité.**



**FIGURE 3 : COLLAGE D'UN VIN DE PRESSE**  
CABERNET SAUVIGNON, 2011



**DESCRIPTEURS**

- NETTÉTÉ
- VÉGÉTAL
- FRUITÉ
- VOLUME
- STRUCTURE
- ÉQUILIBRE
- ASTRINGENCE



**UTILISATION**

**Dose d'emploi :**

- Moûts : 20 à 150 g/hL, selon l'état sanitaire
- Vins de presse ou thermovinifications : 20 à 80 g/hL

**Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou l'emballage.

**GREENFINE® PRESS : AMÉLIORATION ORGANOLEPTIQUE**

À la dégustation, **GreenFine® Press** est préféré à la gélatine pour son meilleur impact :

- la diminution du caractère végétal et la révélation du fruité,
- la diminution de l'astringence et la sensation plus équilibrée et plus nette.

**GREENFINE® PRESS : PERFORMANCE ET REPRODUCTIBILITÉ**

Par ses forts pouvoirs clarifiant et stabilisant, **GreenFine® Press** est une alternative de choix à la gélatine, plus respectueuse des qualités organoleptiques du vin traité.



**AVIS D'EXPERT**

- Un enzymage préalable augmente systématiquement les performances d'un collage et réduit l'effet matrice quel que soit le vin traité (écart-type le plus faible de l'essai sur la modalité enzymée avec Vinotaste Pro®).



**CONDITIONNEMENT**

- Paquet de 1 kg.



**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)