

Formulare pulbere de proteine din mază, bentonită calcică și pereți celulari de drojii.

Fără alergeni



PENTRU UZ OENOLOGIC



La GreenFine® Press

A sociind proteine din mază, bentonită calcică și pereți celulari de drojii, GreenFine® Press este în special adaptat pentru cleirea vinurilor încărcate (de presă, termovinificate) care necesită limpezire, ameliorare organoleptică și stabilizare a culorii.



INTERES OENOLOGIC

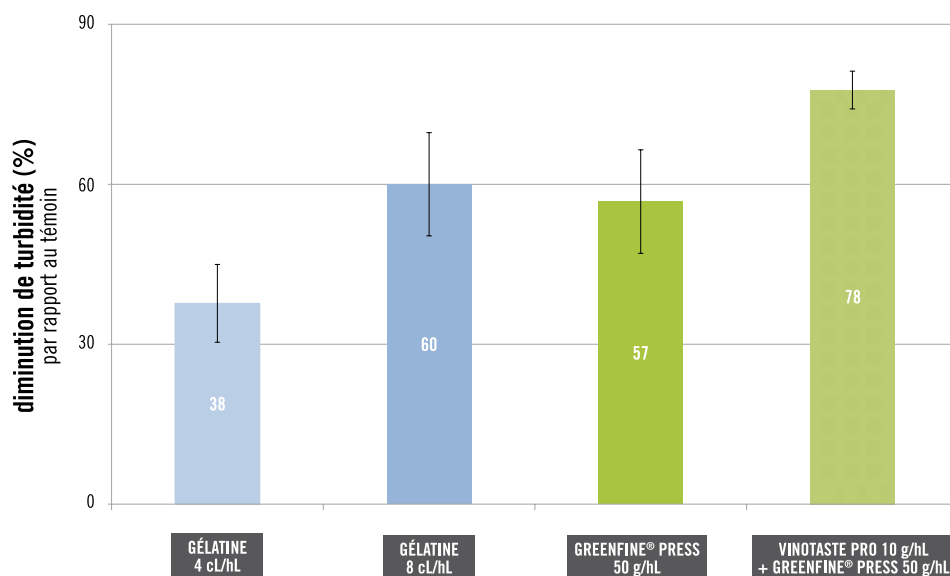
- ◆ Formulă utilizând performanțele proteinei noastre din mază, GreenFine® Press răspunde noilor exigențe ale pieții: **evitarea alergenilor și a proteinelor de origine animală**, utilizare posibilă în **vinificația BIO**.
- ◆ GreenFine® Press este o **alternativă a gelatinelor** pentru cleirea **musturilor și vinurilor încărcate** (de presă sau termovinificate) necesitând:
 - limpezire
 - stabilizarea culorii
 - stabilizare organoleptică

“ Formulă **fără alergeni și proteine animale**, GreenFine® Press este o **alternativă a gelatinei** pentru cleirea și stabilizarea durabilă a musturilor și vinurilor.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR



FIGURA 1: ÎNCERCARE PE 10 VINURI DE PRESĂ
2011 și 2012



GREENFINE® PRESS : LIMPEZIRE

Un tratament cu o doză uzuală (50g/hL) de GreenFine® Press limpezește la fel de eficient ca și o doză puternică de gelatină (8cL/hL).

FIGURA 2: ÎNCERCARE PE 10 VINURI DE PRESĂ
2011 și 2012

**GREENFINE® PRESS:
STABILIZAREA CULORII**

Un tratament cu o doză uzuală (50g/hL) de **GreenFine® Press** este la fel de eficace ca o doză mare de gelatină (8cL/hL) asupra stabilizării materiilor colorante.

→ **performanță și reproductibilitate.**

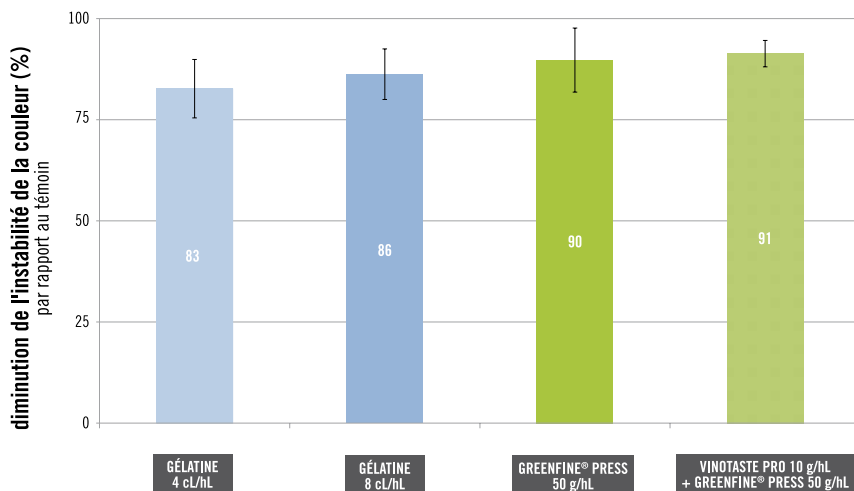


FIGURA 3: CLEIREA UNUI VIN DE PRESĂ
CABERNET SAUVIGNON, 2011



MARTOR NE-CLEIT



GELATINĂ 8cL/hL



GREENFINE® PRESS 50g/hL

DESCRIERE

- CLARITATE
- VEGÉTAL
- FRUCTAT
- VOLUM
- STRUCTURĂ
- ECHILIBRU
- ASTRINGENȚĂ

**GREENFINE® PRESS:
AMELIORARE ORGANOLEPTICĂ**

La degustări, **GreenFine® Press** este preferată față de gelatină pentru mai bunul său impact asupra:

- ◆ diminuării caracterului vegetal și revelării fructozității,
- ◆ diminuarea astringenței
- ◆ senzație mai echilibrată și mai netă

**GREENFINE® PRESS:
PERFORMANȚĂ ȘI REPRODUCTIBILITATE**

Prin marea sa putere de limpezire și de stabilizare, **GreenFine® Press** este o alternativă contra gelatinei, mult mai respectuoasă cu calitățile organoleptice ale vinului tratat.



SFATUL EXPERTULUI

- ◆ Un tratament enzimatic prealabil mărește sistematic performanțele limpezirii și reduce efectul matrice al vinului tratat (diferența tip cea mai mică din încercări pe modalitatea enzimării cu Vinotaste Pro®).



UTILIZARE

Doza de utilizare:

- ◆ Musturi: 20-150 g/hL, funcție de starea sanitară
- ◆ Vin de presă sau termovinificație: 20-80 g/hL

Preparare și depozitare:

Urmați indicațiile din fișa tehnică și de pe ambalaj.



AMBALARE

- ◆ Pachet de 1 kg.



LAMOTHE - ABIET

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