

Préparation en poudre de protéine
végétale extraite de pois
– 100% végétale
Sans allergène

POUR USAGE ŒNOLOGIQUE



La GreenFine® Must

Préparation destinée au collage des moûts (blancs, rosés et rouges) pour la clarification, la stabilisation et l'amélioration des propriétés organoleptiques. Particulièrement efficace sur les composés responsables de l'oxydation, GreenFine® Must est un outil alternatif à la caséine et la PVPP.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Lamothé-Abiet a défini un cahier des charges strict pour sélectionner sa protéine de pois :

- ◆ facilité d'emploi → très bonne dissolution et usage possible en flottation,
- ◆ performances → impact clarifiant, vitesse de sédimentation et tassement des bourbes,
- ◆ impact contre l'oxydation → diminution des composés phénoliques et de la couleur jaune des moûts,
- ◆ impact organoleptique → diminution des caractères végétaux, de l'amertume et de certains défauts type « champignon ».



Après deux années de terrain, les performances de **GreenFine® Must** l'ont imposé comme une **alternative** de choix à la **caséine** et à la **PVPP**, y compris pour le traitement de **moûts altérés** du millésime 2013.

RÉSULTATS D'ESSAIS



GREENFINE® MUST : CINÉTIQUE DE CLARIFICATION

GreenFine® Must a été sélectionné pour ses performances : ses bonnes capacité de floculation et vitesse de sédimentation lui confèrent un meilleur impact clarifiant.

FIGURE 1 / CINÉTIQUE DE CLARIFICATION : COMPARATIF DE 3 PROTÉINES DE POIS

DOSE 20 g/hL

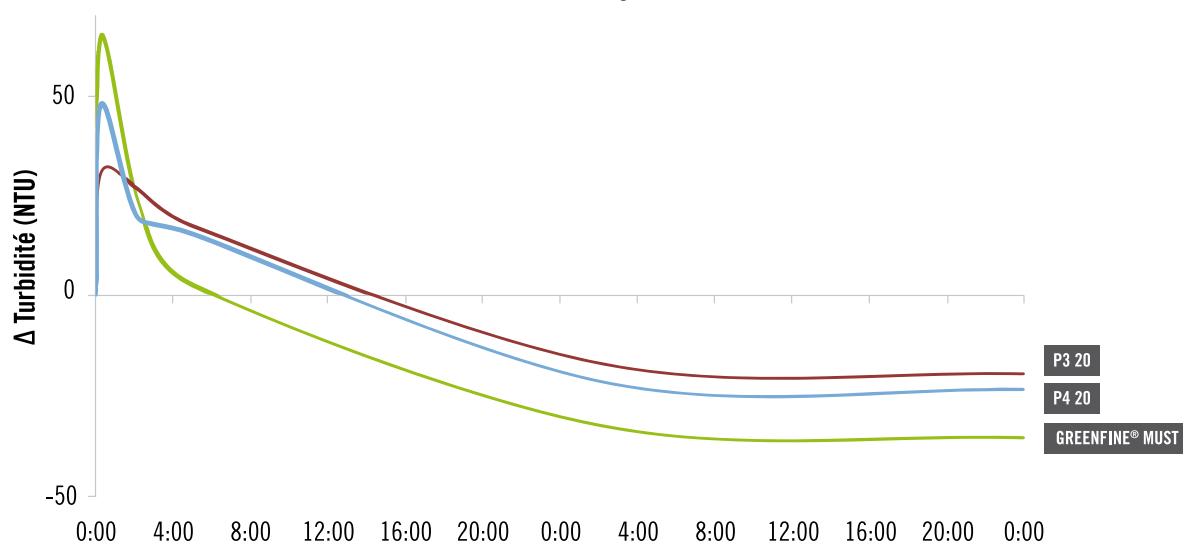
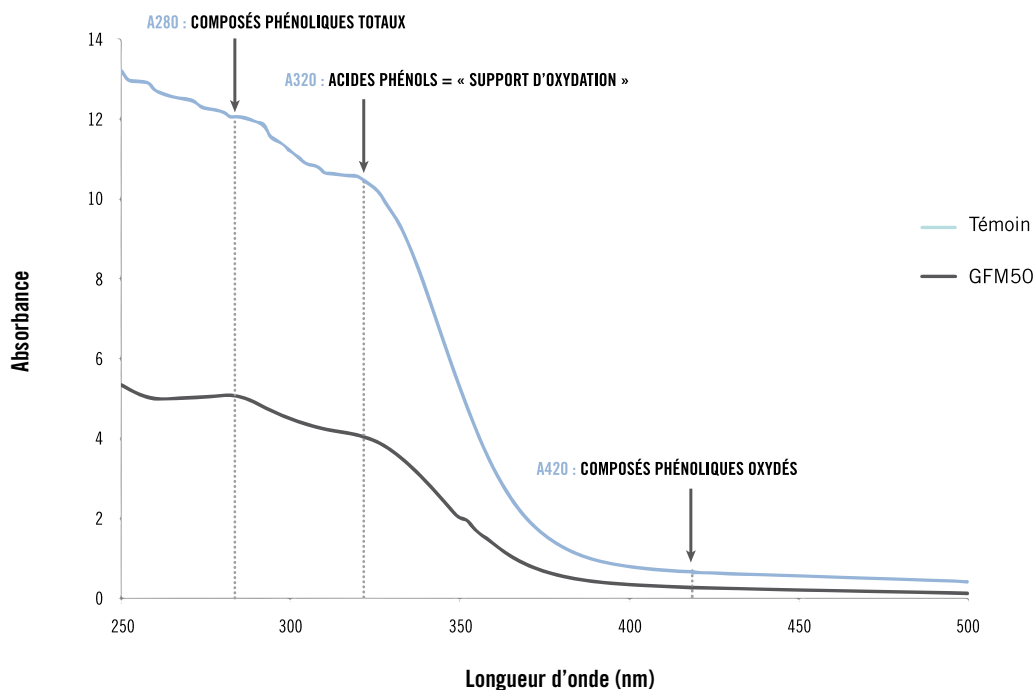


FIGURE 2 : ESSAI SUR MOÛT DE PRESSE
SAUVIGNON 2012



🟢 GREENFINE® MUST : IMPACT PRÉVENTIF ET CURATIF CONTRE L'OXYDATION

GreenFine® Must est doublement efficace pour lutter contre l'oxydation, par ses actions :

- curative sur l'oxydation présente
→ quinones responsables de la couleur jaune (A420),
- ◆ préventive sur les molécules « supports d'oxydation »
→ acides phénols (A320).



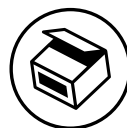
UTILISATION

Dose d'emploi :

- ◆ Moûts blancs et rosés : 20 à 100 g/hL, selon l'état sanitaire.
- ◆ Flottation : 10 à 20 g/hL.

Préparation et conservation :

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



CONDITIONNEMENT

- ◆ Paquet de 1 kg ou sac de 10 kg.



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

www.lamothe-abiet.com