

## Fiche gamme



# La GreenFine®

À base de protéines végétales de pois et sans allergènes\*

S'appuyant sur les performances de sa protéine de pois, Lamothe-Abiet propose une gamme de produits de collage des moûts et des vins, compatible en vinification biologique (selon le règlement UE 203/2012).



## INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Les produits de la gamme GreenFine® sont des formulations complexes à base de protéines de pois développées pour répondre avec précision à différents objectifs :

- ◆ Clarification des moûts et diminution de la turbidité
- ◆ Gestion de l'intensité colorante
- ◆ Amélioration de l'intensité et de la netteté aromatique des vins

## GAMME GREENFINE SÛR MOÛT

**GreenFine® Must**

Impact clarifiant, diminution des composés phénoliques oxydés et oxydables et amélioration des qualités organoleptiques.

**GreenFine® Must L**

Effets similaires au GreenFine® Must, en formulation liquide.

**GreenFine® Intense**

Traitement spécifique de l'intensité colorante.

**GreenFine® Mix**

Traitement spécifique de la couleur jaune, du potentiel oxydable et de l'amertume.

**GreenFine® XL**

Traitement complet, alliant impact sur la couleur, sur les caractères organoleptiques, et sur le niveau de clarification et de tassement des bourbes.

Effets sur la couleur des différents produits GreenFine® pour le traitement des moûts.



## GAMME GREENFINE SÛR VIN

**GreenFine® Wine**

Impact clarifiant, diminution des composés phénoliques oxydés et oxydables et amélioration des qualités organoleptiques.

**GreenFine® Press**

Impact clarifiant, diminution des composés phénoliques oxydés et oxydables et amélioration des qualités organoleptiques.

\* Hormis le GreenFine® Must L, stabilisé au dioxyde de soufre (E220).

COMPOSITION	AFFINER LA STRUCTURE	AMÉLIORER LA RONDEUR	TRAITER LA COULEUR	DIMINUER LE VÉGÉTAL	STABILISATION PROTÉIQUE	TRAITER L'OXYDATION	TYPE DE VIN / APPLICATION		DOSE D'EMPLOI*	CONDITIONNEMENT
<b>GreenFine® Must L</b> (Protéine de pois, formulation liquide)	•		•	•••		•••		Moût / Flottation	10-50 cL/hL	Bidon 21kg Container 1050kg
<b>GreenFine® Must</b> (Protéine de pois)	•		•	•••		•••			10-50 g/hL	Sachet 1kg Sac 10kg
<b>GreenFine® Mix</b> (Protéine de pois, PVPP)	•		••	•••		•••		Moût / Flottation	10-80 g/hL	Sachet 1kg Sac 10kg
<b>GreenFine® XL</b> (Protéine de pois, PVPP, bentonite calcique, gélatine)	••		••	••		••			10-100 g/hL	Sachet 1kg Sac 10kg
<b>GreenFine® Intense</b> (Protéine de pois, charbon actif décolorant, PVPP, bentonite calcique)			•••	••		••			10-120 g/hL	Sachet 1kg Sac 10kg
<b>GreenFine® Wine</b> (Protéine de pois, tanins galliques)	•••		••	••				Vin / Élevage	5-30 g/hL	Sachet 1kg
<b>GreenFine® Press</b> (Protéine de pois, bentonite calcique, levures inactivées)	•••	••	••	••	•			Vin de presse / Thermovinification	20-80 g/hL	Sachet 1kg

## RÉSULTATS D'ESSAIS

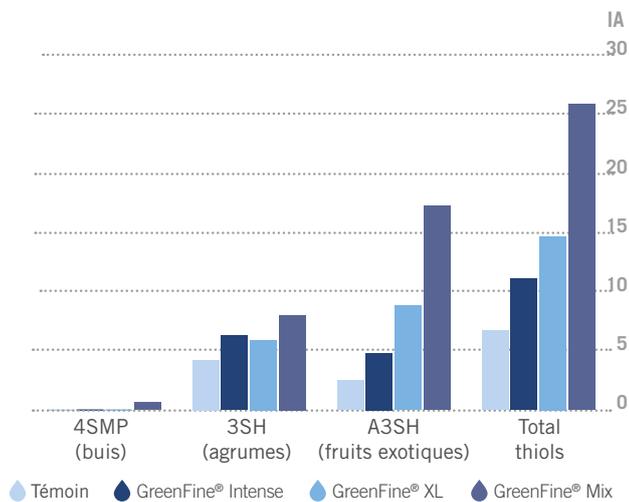


### IMPACT DU COLLAGE SUR MOÛT SUR LE PROFIL AROMATIQUE DES VINS :

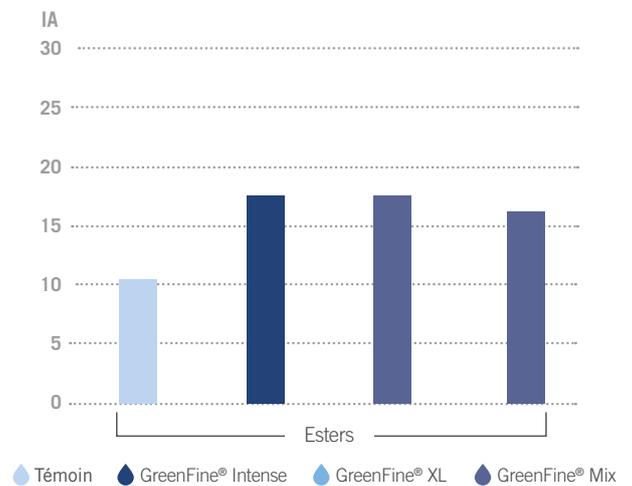
#### Conditions d'essai :

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

Indices Aromatiques (IA)  
[thiols] / seuils de perception



Indices Aromatiques (IA)  
[esters fermentaires] / seuils de perception



## UTILISATION

### • Préparation et conservation :

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

Donnez du **pois** à votre collage



**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)