

澄清剂

普朗提斯AF-P

澄清-稳定助剂

	<p>成分 纯土豆蛋白，用 SO₂ 稳定处理</p>
	<p>特性 普朗提斯 AF-P (PLANTIS AF-P) 是一种 100% 由土豆蛋白获得的澄清助剂。 普朗提斯 AF 不含过敏成分并且不用在酒标中标出。它也不含任何动物来源的成分，因此被允许用于那些专门为素食主义者和严格素食主义者生产的葡萄酒。</p>
	<p>应用 普朗提斯 AF-P 可用于：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 澄清果汁，也可用于浮选工艺； • 提高白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒的透明度和过滤性； • 减少红葡萄酒的涩味； • 用于处理氧化葡萄酒或对氧化敏感的葡萄酒。
	<p>用量 5 - 30 g/hL 建议在实验室进行梯度实验以确定最佳的用量。</p>
	<p>使用说明 按照 1:10 的比例将产品溶解于水中，持续缓慢地搅拌以减少结块。打循环时将溶液加入到葡萄酒中，优选文氏管或者计量泵。该产品并不能完全溶于水，因此建议在添加时对罐中的悬浮液进行搅拌。为了达到最佳效果，打循环体积至少为待处理体积的一半。 注意：准备好的溶液不能存放，必须立即使用。</p>
	<p>包装和储藏 1 - 10 kg/袋 密封包装：将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典 本品符合 GB2760-2014 的规定，被批准用于酿酒。 法定限制：不详</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。