



PLANTIS AF

CLARIFICANTE - ESTABILIZANTE ALLERGEN FREE

COMPOSICIÓN

Pura proteina vegetal, sin gluten.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo de color blanco-beis.

PLANTIS AF es un nuevo clarificante de la linea "**Allergen Free**" de Enartis, para la clarificación y la estabilización de vinos.

Su composición a base de proteina vegetal pura sin gluten le permite de ser muy activo en:

- la eliminación selectiva de las sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, principalmente catequinas y leucoantocianos, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y desvanecido;
- la reducción del contenido en taninos;
- la reducción del contenido en hierro.

El uso de **PLANTIS AF** ayuda a tener vinos con una tonalidad colorante más joven, mejora la limpieza y la frescura aromática, disminuye el gusto amargo y alarga la vida del vino.

La formulación sin compuestos alergénicos de **PLANTIS AF** permite su empleo sin obligación de indicarlo en la etiqueta del vino. Tambien se puede emplear en la producción de vinos para vegetarianos y veganos.

APLICACIONES

- Clarificación y estabilización de mostos, vinos blancos, rosados y tintos.
- Tratamiento de vinos oxidados.

Para mejorar la capacidad clarificante de **PLANTIS AF** se aconseja su empleo conjunto con bentonita (Pluxbenton N, Bentolit Super o Pluxcompact).

DOSIS

10 – 30 g/hl

Para valorar la dosis correcta de **PLANTIS AF** se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con diversas dosis.

MODO DE EMPLEO

Dispérsese **PLANTIS AF** en una proporción de 1:10 en agua fría, agitando bien para conseguir una buena dispersión.

El clarificante no es completamente soluble, por tanto, para optimizar la acción, se recomienda mantener en agitación la suspensión durante su introducción en el líquido a tratar. Introducir en el vino a través de un Venturi o bomba dosificadora durante un remontado, de modo que favorezca el contacto del clarificante con la mayor parte del volumen a clarificar.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 15 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto compuesto por materia prima que cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Producto para el uso enológico según lo previsto en:

Reglamento (CE) N. 606/2009

Codex Œnologique International