








CLARIFICANTES

PLANTIS AF L

Clarificante

	<p>COMPOSICIÓN Preparación de proteína vegetal (<i>Pisum sativum</i>) en disolución y estabilizado con E 330, E414, E224 anhídrido sulfuroso (>0,3%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Aspecto: líquido de color blanco-beige. Plantis AF L es una preparación clarificante de Enartis, para la clarificación y la estabilización de vinos y mostos destinados a la producción del vino. Su composición a base de proteína vegetal sin gluten le permite ser muy activo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminación selectiva de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, principalmente catequinas y leucoantocianos, responsables del pardeamiento del color y del gusto amargo. ▪ Reducción del contenido de taninos. ▪ Reducción del contenido de hierro.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación de vinos. ▪ Clarificación de mostos destinados a la producción del vino. <p>Es posible su utilización en vinos ecológicos de acuerdo con el reglamento UE nº 203/2012, y en la producción de vinos para vegetarianos y veganos al no contener sustancias de origen animal.</p>
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos tintos, rosados y blancos: 20 - 80 mL/hL. Dosis media: 40 mL/hL. ▪ Mostos destinados a la producción de vino: 40 a 100 mL/hL. <p>Dosis máxima autorizada por la UE: 380 mL/hL. 10 mL/hL aportan aprox. 0,3 mg/L de SO₂.</p> <p>Con el fin de optimizar la dosis y evitar posibles sobreencolados, recomendamos la realización previa de ensayos en laboratorio con dosis crecientes combinado con otros clarificantes, si fuera necesario.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Agitar antes de usar. En clarificaciones estáticas aplicar Plantis AF L directamente al vino usando bombas dosificadoras o sistema Venturi durante un remontado o trasiego, para conseguir una correcta homogeneización del producto con el vino. Para optimizar su acción se recomienda aplicar directamente al menos a la mitad del vino a tratar. Homogeneizar.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Garrafas 20 kg – 25 kg. Contenedores 1.000 Kg.</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.