



# PLANTIS AF-P

## **CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE**

### COMPOSICIÓN

Proteína pura de patata, estabilizada con SO<sub>2</sub>.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo de color beige

**PLANTIS AF P** es un clarificante de Enartis compuesto a base de proteína vegetal de patata, altamente reactiva en el vino.

**PLANTIS AF P** está ausente de proteínas alérgicas y por tanto exento de la obligación de indicación sobre la etiqueta del vino. Por otra parte, la ausencia de los productos de origen animal lo hace idóneo para la producción de vinos destinados a los consumidores vegetarianos y veganos.

### APLICACIONES

Producto aplicado para la clarificación y estabilización de vinos blancos, tintos y rosados.

Muy activo en:

- Clarificación rápida y efectiva de vinos blancos, rosados y tintos.
- Clarificación de mostos, también en flotación.
- Tratamiento de vinos oxidados o sensibles a oxidaciones.
- En vinos tintos, reduce el contenido en taninos disminuyendo la astringencia y amargores.

### DOSIS

5 – 30 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

Dispérsese **PLANTIS AF-P** en una proporción de 1:10 en agua. Homogéinícese con cuidado para evitar la formación de grumos e incorpórese a la masa por tratar con un tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado. Para conseguir la máxima eficacia, la solución tiene que añadirse a por lo menos mitad de la masa a tratar.

Atención: la solución conseguida no se puede conservar y debe ser utilizada inmediatamente.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 y 10 Kg.

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

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

Producto conforme a las características requeridas en el:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N.606/2009