








CLARIFICANTES

PLANTIS AF-P

Clarificante vegano

	<p>COMPOSICIÓN Proteína pura de patata estabilizada con SO₂.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Plantis AF-P es un coadyuvante de clarificación compuesto de proteína vegetal de patata, libre de proteínas alérgicas. Plantis AF-P es particularmente eficaz en eliminar sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, principalmente catequinas, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y desvanecido. Además, ayuda a obtener vinos con una tonalidad colorante más joven, mejora la limpieza y la frescura aromática, disminuye la astringencia y prolonga la vida del vino. Plantis AF-Q puede ser utilizado en la producción de vinos orgánicos conforme con el Reglamento (UE) N. 2018/1584 y en la producción de vinos aptos para consumidores vegetarianos y veganos.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación de mostos, también en flotación. ▪ Clarificación de vinos blancos, rosados y tintos: para mejorar la limpieza y filtrabilidad. ▪ Clarificación de vinos tintos: para disminuir la astringencia. ▪ Tratamiento de vinos oxidados o sensibles a oxidaciones. <p>Para mejorar la capacidad clarificante de Plantis AF-P se recomienda utilizarlo en combinación con bentonita (Pluxbenton N, Bentolit Super, Pluxcompact o Pharmabent).</p>
	<p>DOSIS 5 - 30 g/hL Dosis legal máxima en la UE: 50 g/hL en mostos, 50 g/hL en vinos ((Code International des Pratiques Oenologiques, ficha 2.1.17 y 3.3.7). Para determinar la dosis correcta de Plantis AF-P se recomienda efectuar pruebas previas en el laboratorio.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver Plantis AF-P en una proporción de 1:10 en agua, agitando constantemente, hasta obtener una suspensión homogénea. Agregar a la masa a tratar durante un remontado, mediante una bomba dosificadora o un tubo un Venturi, con tal de favorecer el contacto del clarificante con la mayor parte del volumen a tratar. La solución obtenida no puede almacenarse y debe usarse inmediatamente.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg – 12.5 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Oenologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (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.