


CLARIFICANTES

PLANTIS L

Clarificante líquido a base de proteína vegetal

	<p>COMPOSICIÓN Preparado líquido a base de proteína vegetal (<i>Pisum sativum</i>) y E220 anhídrido sulfuroso (alrededor de 1%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES PLANTIS L representa la proteína de guisante más avanzada en forma líquida para aplicaciones enológicas. El proceso de producción desarrollado aumenta la rehidratación y la carga superficial de la proteína, lo que permite al producto alcanzar las mejores prestaciones de aplicación. PLANTIS L está especialmente formulado para la clarificación de mostos por flotación. Gracias a su capacidad para formar flóculos que facilitan la interacción con el gas, garantiza una buena velocidad y compactación del sombrero. Su composición a base de proteína vegetal le permite ser muy activo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación del mosto y limpieza ▪ Flotación ▪ Eliminación de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables ▪ Reducción del contenido de hierro.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Flotación y clarificación de mostos. <p>PLANTIS L puede ser utilizado en la producción de vinos aptos para consumidores vegetarianos y veganos al no contener sustancias de origen animal.</p>
	<p>DOSIS 30 - 120 mL/hL</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Flotación y desfangado: 40 – 100 mL. ▪ Dosis media de flotación: 60 mL/hL <p>Dosis máxima legal según UE y OIV: 500 mL/hL Fuera de la UE consultar la legislación en vigor.</p> <p>10 mL/hL aportan aprox. 1 mg/L de SO₂. Con el fin de optimizar la dosis, 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 agregar PLANTIS L directamente al mosto. 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 producto con la mayor parte del volumen a tratar.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg – 300 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado, protegido del sol. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</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.



NORMATIVA

Producto a base de materias primas que cumplen con:
Reglamento (UE) N. 231/2012
Codex Cœnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.