








CLARIFICANTES

PLANTIS PQ

Clarificante a base de proteína vegetal

	<p>COMPOSICIÓN Proteína de origen vegetal (<i>Solanum tuberosum</i>) y quitosano procedente de <i>Aspergillus niger</i>.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES PLANTIS PQ es un coadyuvante de clarificación para la limpieza y estabilización de los mostos y vinos, libre de alérgenos y apto para consumidores vegetarianos y veganos. La acción sinérgica entre la proteína vegetal hidrolizada y el quitosano potencia la capacidad floculante y le permite ser muy efectivo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducir el contenido en coloides y partículas en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez en mostos y vinos. ▪ En vinos blancos mejorar la limpieza olfativa y filtrabilidad. ▪ En vinos tintos reducir sequedad y sensación de astringencia, sin cambiar el equilibrio y respetando su estructura. Además, es eficaz en eliminar el color inestable sin alterar la intensidad colorante final del vino. <p>El uso de PLANTIS PQ ayuda a tener vinos con una tonalidad colorante más joven, mejora la limpieza y la frescura aromática, disminuye la sensación de amargo y astringencia y prolonga la vida del vino.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación de vinos estructurados en los que se pretenda respetar el equilibrio organoléptico y la estructura. ▪ Clarificación de afinamiento de vinos de crianza. <p>PLANTIS PQ puede ser utilizado en la producción de vinos aptos para consumidores vegetarianos y veganos al no contener sustancias de origen animal.</p>
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 - 4 g/hL en vinos blancos y rosados ▪ 4 - 10 g/hL en vinos tintos <p>Dosis máxima legal según UE y OIV: 57 g/hL Fuera de la UE consultar la legislación en vigor.</p> <p>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 Disolver PLANTIS PQ en una proporción de 1:10 en agua fría, agitando bien para conseguir una buena dispersión. Introducir en el vino a través de un Venturi o bomba dosificadora durante un remontado, de modo que favorezca el contacto del producto con la mayor parte del volumen a clarificar. La solución preparada no se puede conservar y debe ser utilizada inmediatamente.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Codex Oenologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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.