



CLARIFICANTES

PLANTIS PQ

Clarificante sin alérgenos y vegano.

	<p>COMPOSICIÓN Proteína de origen vegetal (<i>Solanum tuberosum</i>), quitosano, ácido cítrico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Plantis PQ es un nuevo clarificante de Enartis, para la clarificación y la estabilización de vinos, adaptado a las exigencias actuales de los consumidores que prefieren coadyuvantes de origen vegetal. 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. Su composición a base de proteína vegetal pura potenciada con quitosano le permite ser muy activo en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducir la turbidez. ▪ Eliminar selectivamente las sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y desvanecido. ▪ 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. <p>El uso de Plantis PQ ayuda a tener vinos con una tonalidad colorante más joven, mejora la limpieza y el frescor aromático, disminuye el gusto amargo y prolonga la vida del vino.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clarificación de vinos blancos y tintos estructurados en los que se pretenda respetar el equilibrio organoléptico y la estructura. ▪ Tratamiento de vinos oxidados ó sensibles a oxidaciones. ▪ Clarificación de vinos tintos jóvenes y de media crianza estructurados. ▪ Clarificación de afinamiento de vinos de crianza <p>Para mejorar la capacidad clarificante de Plantis PQ se aconseja su empleo conjunto con bentonita (Pluxbenton N, Bentolit Super o Pluxcompact).</p>
	<p>DOSIS 4 – 10 g/hL</p> <p>Para valorar la dosis correcta de Plantis PQ se recomienda ensayar el producto efectuando análisis previos de laboratorio con diversas dosis.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Dispersar 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 clarificante 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</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco 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 para 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.