Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

CLARIFICANTES

PROTOMIX AF

Clarificante complejo para la fermentación

COMPOSICIÓN

Bentonita, PVPP, proteína vegetal, celulosa.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

PROTOMIX AF es un coadyuvante para la clarificación y la estabilización de mostos durante la fermentación.

Su composición especial a base de PVPP (polivinilpolipirrolidona), proteína vegetal, celulosa y bentonita, libre de alérgenos y con alto poder clarificante y desproteinizante, le permite desempeñar una acción multifuncional:

- Eliminación selectiva de sustancias fenólicas oxidadas y fácilmente oxidables, responsables del pardeamiento del color, del gusto amargo y oxidado.
- Eliminación de proteínas inestables.
- Favorece una fermentación regular y completa al eliminar los ácidos grasos de cadena media responsables de algunos fenómenos de inhibición y paradas de la fermentación.
- Reducción del contenido en coloides y partículas en suspensión con la consiguiente reducción de la turbidez.
- Prevención y cura del *pinking* (aparición del color rosado).
- Posible alternativa al carbón para la eliminación del color en mostos blancos obtenidos a partir de uvas tintas.

Estas acciones conllevan numerosas ventajas: mayor limpieza y frescura aromática, reducción de la sensación de amargor, mejora de la estabilización proteica y de la estabilidad físico-química en general, clarificación, mejora de la filtrabilidad y prolongación de la vida del vino.

APLICACIONES

- Clarificación y estabilización de mostos.
- Prevención y tratamiento de la oxidación en mostos.
- Decoloración de mostos blancos producidos a partir de uva tinta.
- Prevención y cura del *pinking* y pardeamiento del color.
- Desintoxicación del medio.
- Grandes volúmenes de fermentación para mantener en suspensión las levaduras.

DOSIS

30 - 120 g/hL

Dosis máxima legal en la UE y OIV: 250 g/hL

Fuera de la UE consultar la legislación en vigor.

MODO DE EMPLEO

Disolver PROTOMIX AF en una proporción 1:10 en agua fría. Agitar bien y dejar rehidratar durante 6 horas. Homogeneizar y agregar a la masa a tratar con un tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado.

El producto debe añadirse poco a poco, con la manguera de remonte inmersa en el caso que el mosto o vino tenga carbónico disuelto.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

10 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

	NORMATIVA Producto a base de materias primas que cumplen con: Codex Œnologique International Producto para 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it