







CLARIFICANTES

PROTOMIX AF

Clarificante – Estabilizante Complejo *Allergen Free*

	<p>COMPOSICIÓN Bentonita, PVPP, proteína vegetal, celulosa.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>Protomix AF es un popular clarificante de la línea “Allergen Free” de Enartis, para la clarificación y la estabilización de mostos y vinos.</p> <p>Es un clarificante estabilizante de elevada eficacia que aprovecha la sinergia entre los coadyuvantes enológicos que lo componen para desempeñar una adsorción selectiva con las principales sustancias responsables de la inestabilidad fenólica y proteica.</p> <p>Empleado en clarificación del mosto, Protomix AF asegura una fermentación regular y completa, por eliminación de los ácidos grasos de cadena media responsables de algunos fenómenos de inhibición y paradas de la fermentación.</p> <p>La fracción proteica y el PVPP eliminan los leucoantocianos y las catequinas responsables de la coloración amarillo-dorada, reponiendo una tonalidad y un aroma más fresco, y un mejor equilibrio gustativo. La bentonita elimina las proteínas inestables y las enzimas oxidásicas presentes en las uvas. Por lo tanto, Protomix AF asegura una buena limpieza y mejora la filtrabilidad del vino.</p> <p>La formulación sin compuestos alérgicos de Protomix AF permite su empleo sin obligación de indicarlo en la etiqueta del vino. También se puede emplear en la producción de vinos para vegetarianos y veganos.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estabilización proteica de vinos blancos y rosados. ▪ Prevención del pardeamiento, estabilización del color de vinos blancos y rosados. ▪ Prevención del pinking en blancos. ▪ Mejora organoléptica: mejora la limpieza aromática, la redondez en boca y equilibrio gustativo y minimiza los amargores ▪ Clarificación de mostos. ▪ Vinos Termovinificación.
	<p>DOSIS</p> <p>De 30 a 120 g/hL en los mostos.</p> <p>La dosis va ligada a la concentración de catequinas o polifenoles potencialmente oxidables de mostos o vinos.</p> <p>Dosis máxima legal en la UE: 250 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Disolver en una proporción 1:10 en agua fría. Agitar bien y dejar rehidratar de 6 horas. Homogeneizar y a continuación incorporar a la masa a tratar con un tubo Venturi o bomba dosificadora durante un remontado.</p> <p>El producto debe añadirse poco a poco, con la manguera de remonte inmersa en el caso que el mosto o vino tenga carbónico disuelto.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</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.



CONFORMIDAD

Producto compuesto de materias primas conforme con:
Codex Œnologique International

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

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.
