Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

CHIARIFICANTI

PLANTIS AF

Chiarificante vegano e privo di allergeni.

COMPOSIZIONE
Proteina vegetale pura, priva di sostanze allergeniche.

CARATTERISTICHE GENERALI
Plantis AF è un coadiuvante di chiarifica per la pulizia e la stabilizzazione dei vini.
La proteina vegetale di cui è composto è particolarmente efficace nel rimuovere:

- le sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, principalmente catechine e leucoantociani, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro.
- i tannini.
- il ferro.

L'uso di Plantis AF dona al vino una tonalità colorante più giovanile, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riduce le sensazioni di amaro ed astringenza ed aiuta ad ottenere vini più longevi.

Plantis AF è privo di composti allergenici e pertanto è esente dall'obbligo di dicitura sull'etichetta del vino. Plantis AF può essere utilizzata nella produzione di vini biologici in conformità al regolamento europeo vigente e nella produzione di vini idonei al consumo di vegetariani e vegani.

APPLICAZIONI

- Chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati.
- Trattamento di vini ossidati

Per migliorare l'efficacia chiarificante di Plantis AF se ne consiglia l'uso in combinazione a bentonite (Pluxbenton N, Bentolit Super, Pluxcompact o Pharmabent).

DOSI
10 – 30 g/hL
Dose massima legale nella UE: 50g/hL su mosti, 50 g/hL su vini (Code International des Pratiques OEnologiques, schede 2.1.17 e 3.2.7).

Per determinare la dose corretta di Plantis AF si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio.

MODALITÀ D'USO
Disperdere Plantis AF in acqua in rapporto di 1:10, sotto agitazione continua, fino ad ottenere una sospensione omogenea. Aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi, in modo da favorire il contatto del chiarificante con la maggior parte del volume da trattare. La soluzione così ottenuta non è conservabile e va utilizzata subito.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE
20kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

CONFORMITÀ
Prodotto a base di materie prime conformi a:
Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

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

Revisione: n°5 Aprile 2022