



PLANTIS AF

CHIARIFICANTE – STABILIZZANTE ALLERGEN FREE

COMPOSIZIONE

Proteina vegetale pura, priva di sostanze allergeniche.

CARATTERISTICHE GENERALI

PLANTIS AF è un nuovo coadiuvante di chiarifica della linea "Allergen Free" di Enartis, 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;
- tannini;
- ferro.

L'uso di **PLANTIS AF** quindi 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. Inoltre, l'assenza di prodotti di origine animale lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.

APPLICAZIONI

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

Per migliorarne la capacità chiarificante, **PLANTIS AF** può essere utilizzato in abbinamento a bentonite (Pluxbenton N, Bentolit Super o Pluxcompact).

DOSI

10 – 30 g/hl.

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di provare il prodotto mediante preventive analisi di laboratorio con dosi scalari di **PLANTIS AF**.

MODALITÀ D'USO

Disperdere in rapporto 1:10 in acqua, agitando bene per evitare la formazione di grumi. Il chiarificante non è completamente solubile pertanto, al fine di ottimizzarne l'azione, si raccomanda di mantenere in agitazione la sospensione durante la sua introduzione nella massa da trattare. Introdurre nel vino in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà del volume da chiarificare.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco kg 15

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come indicato sopra.

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009