



# PLANTIS AF-P

## **CHIARIFICANTE – STABILIZZANTE**

### COMPOSIZIONE

Proteina pura di patata stabilizzata con SO<sub>2</sub>.

### CARATTERISTICHE GENERALI

**PLANTIS AF-P** è il coadiuvante di chiarifica composto interamente da proteina di patata, privo di proteine allergeniche.

**PLANTIS AF-P** è inoltre privo di sostanze di origine animale, cosa che lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.

### APPLICAZIONI

**PLANTIS AF-P** può essere utilizzato

- nella chiarifica di mosti, anche per flottazione;
- nella chiarifica di vini bianchi, rossi e rosati: per migliorare la limpidezza e la filtrabilità;
- nella chiarifica dei vini rossi: per diminuirne l'astringenza;
- nel trattamento tutti di vini ossidati o sensibili all'ossidazione.

### DOSI

5 – 30 g/hl.

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di effettuare prove preventive in laboratorio con dosi scalari.

### MODALITA D'USO

Disperdere in acqua in rapporto 1:10, agitando bene per evitare la formazione di grumi. Introdurre nel vino o nel mosto in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà del volume da chiarificare.

Attenzione: la soluzione così preparata non è conservabile e va impiegata subito.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg – 10 kg

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