








**CHIARIFICANTI**

**PLANTIS AF-P**

Chiarificante vegano

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Proteina pura di patata stabilizzata con SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Plantis AF-P è il coadiuvante di chiarifica composto interamente da proteina di patata, privo di proteine allergeniche. Plantis AF-P è particolarmente efficace nel rimuovere le sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, principalmente catechine, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro. Inoltre, dona al vino una tonalità colorante più giovanile, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riduce l'astringenza e aiuta ad ottenere vini più longevi.  Plantis AF-P può essere utilizzata nella produzione di vini biologici in conformità al Regolamento (UE) N. 2018/1584 e nella produzione di vini idonei al consumo di vegetariani e vegani.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chiarifica flottazione e di mosti.</li> <li>▪ Chiarifica di vini bianchi, rossi e rosati: per migliorare la limpidezza e la filtrabilità.</li> <li>▪ Chiarifica dei vini rossi: per diminuirne l'astringenza.</li> <li>▪ Trattamento di vini ossidati o sensibili all'ossidazione.</li> </ul> <p>Per migliorare l'efficacia chiarificante di Plantis AF-P se ne consiglia l'uso in combinazione a bentonite (Pluxbenton N, Bentolit Super, Pluxcompact o Pharmabent).</p>
	<p><b>DOSI</b> 5 – 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-P, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Disperdere Plantis AF-P 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.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1kg –12.5 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

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.