



**Chiarificanti**

Codice Scheda: PlantisAF-Q/it

Revisione: n° 0, Luglio 2017

Pag. 1/1

# **PLANTIS AF-Q**

## **CHIARIFICANTE – STABILIZZANTE ALLERGEN FREE**

### COMPOSIZIONE

Preparato a base di proteina vegetale (*Pisum sativum*) e chitosano ottenuto da *A. niger* attivato con acidi organici (E300 acido ascorbico e E270 acido L(+)-lattico)

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore bianco-beige.

**PLANTIS AF-Q** è un nuovo coadiuvante di chiarifica della linea “**Allergen Free**” di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini.

La composizione a base di proteina vegetale e chitosano ne aumenta la capacità flocculante e ne aumenta l'efficace nel

- illimpidire;
- 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;
- ridurre il contenuto di tannini;
- ridurre il contenuto di ferro.

L'uso di **PLANTIS AF-Q** 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-Q** 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 dei mosti
- Flottazione
- Chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati.
- Trattamento di vini ossidati

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

### DOSI

5 - 30 g/hl

5-15 g/hl in flottazione

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

### 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 da 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 a base di materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto a base di materie prime per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

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 srl

San Martino

Treccate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com