



CHIARIFICANTI

PLANTIS AF-Q

Chiarificante vegano e privo di allergeni.

	<p>COMPOSIZIONE Preparato a base di proteina vegetale (<i>Pisum sativum</i>) e chitosano ottenuto da <i>Aspergillus niger</i> attivato con acidi organici (E300 acido ascorbico e E270 acido L(+)-lattico)</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Plantis AF-Q è un nuovo coadiuvante di chiarifica per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini. L'azione sinergica tra la proteina vegetale idrolizzata e il chitosano ne aumenta la capacità flocculante e l'efficacia nel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>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.</p> <p>Plantis AF-Q è privo di composti allergenici e pertanto è esente dall'obbligo di dicitura sull'etichetta del vino. Plantis AF-Q 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>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica e stabilizzazione dei mosti. ▪ Flottazione. ▪ Chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati. ▪ Trattamento di vini ossidati <p>Per migliorare l'efficacia chiarificante di Plantis AF-Q e per evitare il rischio di surcollaggio, se ne consiglia l'uso in combinazione a bentonite (Pluxbenton N, Bentolit Super, Pluxcompact o Pharmabent).</p>
	<p>DOSI 5 – 30 g/hL 5-15 g/hL in flottazione</p> <p>Per determinare la dose corretta di Plantis AF-Q, si raccomanda di effettuare prove preliminari di laboratorio.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere Plantis AF-Q 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>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1kg – 10kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</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.



CONFORMITÀ

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

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

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.
