



# PROTOMIX AF

## CHIARIFICANTE - STABILIZZANTE ALLERGEN FREE

### COMPOSIZIONE

Bentonite, PVPP, proteina vegetale, cellulosa.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore bianco-beige.

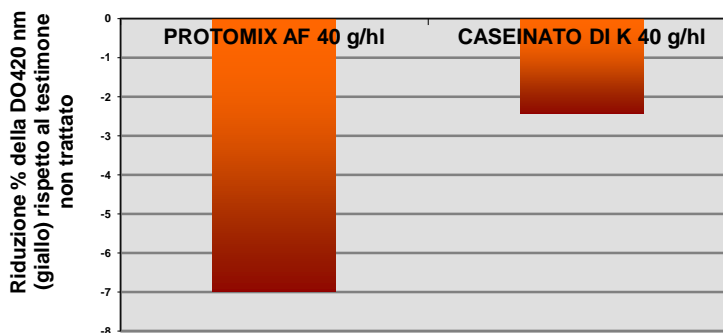
**PROTOMIX AF** è un nuovo coadiuvante di chiarifica della linea "Allergen Free" di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione di mosti e vini.

**PROTOMIX AF** sfrutta la sinergia tra i coadiuvanti che lo compongono per attuare un adsorbimento selettivo verso le principali sostanze responsabili dell'instabilità fenolica e proteica del vino.

*Utilizzato nei mosti*, sia in chiarifica che durante la fermentazione alcolica, **PROTOMIX AF** garantisce una cinetica fermentativa regolare e completa rimuovendo gli acidi grassi a media catena inibitori della fermentazione. La frazione proteica ed il PVPP riducono il contenuto di catechine e leucoantociani, causa di ossidazioni e del gusto amaro, assicurando tonalità e profumi più freschi ed un migliore equilibrio gustativo. La bentonite elimina le proteine instabili e limita l'azione degli enzimi ossidasici presenti nell'uva. Infine, **PROTOMIX AF** assicura una buona azione illimpidente e migliora la filtrabilità del vino.

*Utilizzato nei vini*, **PROTOMIX AF** è utile nel prevenire e curare la comparsa di ossidazioni, causa di imbrunimento e perdita di profumi, contribuisce alla stabilità proteica e svolge un'ottima azione chiarificante. La sedimentazione rapida e l'ottimo compattamento delle fecce, riducono le perdite di vino e ottimizzano il lavoro di cantina.

**PROTOMIX AF** trova impiego anche nel trattamento di vini che hanno subito un arresto di fermentazione, o che devono essere rifermentati, in quanto elimina tutte quelle sostanze che potrebbero ostacolare lo sviluppo dei lieviti. Si raccomanda, in questi casi, di abbinare a **PROTOMIX AF** l'uso di un attivante di fermentazione come **NUTRIFERM ENERGY**.



Confronto tra l'efficacia di Protomix AF e caseinato di potassio nella riduzione del colore giallo di un mosto bianco ottenuto da uve Cortese

### APPLICAZIONI

- Chiarifica e stabilizzazione di mosti e vini
- Coadiuvante di fermentazione
- Trattamento dei vini ossidati

### MODALITA' D'USO

Disperdere **PROTOMIX AF** in acqua fredda in rapporto 1:10. Omogeneizzare accuratamente e aggiungere alla massa da trattare con un tubo Venturi o pompa dosatrice durante un rimontaggio.



***Chiarificanti***

Codice Scheda: ProtomixAF/it

Revisione: n° 4 Marzo 2014

Pag. 2/2

# **PROTOMIX AF**

## DOSI

Da 50 a 100 g/hl nei mosti e in fermentazione.

Da 30 a 100 g/hl sui vini.

Dose massima legale d'impiego nella UE: 400 g/hl

## CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchi da 10 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009

**ESSECO srl**

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.