








CHIARIFICANTI

PROTOMIX AF

Chiarificante - stabilizzante *allergen free*

	<p>COMPOSIZIONE Bentonite, PVPP, proteina vegetale, cellulosa.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Protomix AF è un 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 nella chiarifica dei mosti, Protomix AF favorisce 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, causa di ossidazioni e del gusto amaro, assicurando tonalità e profumi più freschi e un migliore equilibrio gustativo. La bentonite elimina le proteine instabili e limita l'azione degli enzimi ossidasi 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.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiarifica e stabilizzazione di mosti e vini ▪ Trattamento dei vini ossidati ▪ Prevenzione del pinking ▪ Miglioramento organolettico: maggiore pulizia aromatica ed equilibrio gustativo, riduzione dell'amaro.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mosti: 50 - 100 g/hL ▪ Vini: 30 - 100 g/hL <p>Dose massima legale d'impiego nella UE: 250 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere in acqua fredda in rapporto 1:10 mescolando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per circa 6 ore. Omogeneizzare accuratamente e aggiungere alla massa da trattare con un tubo Venturi o pompa dosatrice durante un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 10 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ 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.