



PLANTIS AF

CLARIFICANTE – ESTABILIZANTE ISENTO DE ALERGÉNEOS

COMPOSIÇÃO

Proteína vegetal pura isenta de glúten.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

PLANTIS AF é um novo agente de colagem da gama *ALLERGEN FREE* da Enartis, para a clarificação e estabilização dos vinhos.

A sua composição à base de proteína vegetal pura torna **PLANTIS AF** particularmente eficaz para a remoção de:

- Compostos fenólicos oxidados e facilmente oxidáveis, principalmente as catequinas e as leucoantocianidinas, responsáveis pelo acastanhamento da cor e o aparecimento de gostos herbáceos e amargos;
- Taninos;
- Ferro.

A utilização de **PLANTIS AF** origina vinhos de tonalidade mais jovem, melhora a limpeza e frescura olfativa, reduz a sensação amarga e ajuda a obter vinhos com maior longevidade.

PLANTIS AF é um produto isento de compostos alergéneos e não requer sua menção no rótulo. Além disso, a ausência de produtos de origem animal, torna-o adequado para a produção de vinhos para os mercados vegetarianos e vegan.

APLICAÇÕES

- Clarificação e estabilização de vinhos brancos, tintos e rosados;
- Tratamento de vinhos oxidados.

De modo a melhorar a sua eficiência de colagem, aconselha-se a usar **PLANTIS AF** combinado com bentonite (**Pluxbenton N** ou **Bentolit Super**).

DOSES

10 – 30 g/hL

Para avaliar a dose correta a utilizar, recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais prévios, com diferentes doses do **PLANTIS AF**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em água numa razão de 1:10, agitando continua e lentamente de modo a evitar a formação de grumos. Adicionar a solução assim obtida ao vinho, usando um tubo Venturi ou uma bomba doseadora no decurso de uma remontagem. Por o produto não ser completamente solúvel, aconselha-se a agitar a suspensão aquando da adição. Para obter a máxima eficácia, a adição deve ser feita sobre pelo menos metade do volume total a tratar.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 15 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 606/2009