Inspiring innovation.

**FICHA TECNICA**

CLARIFICANTES

# PLANTIS AF-L

Clarificantes com base em proteínas vegetais.

| | |
|---|---|
| | **COMPOSIÇÃO**<br>Preparação líquida de proteína de ervilha (Pisum sativum), estabilizada com E330, E414 e dióxido de enxofre (< 0,3%). |
| | **CARACTERÍSTICAS GERAIS**<br>Proteína de ervilha pura e isenta de alergénios em solução líquida e apta a vinhos veganos.<br><br>O PLANTIS AF-L é particularmente eficaz na remoção:<br>▪ substâncias fenólicas oxidadas e facilmente oxidáveis, principalmente catequinas, responsáveis pelo acastanhamento, amargor e perda de aromáticos;<br>▪ taninos;<br>▪ ferro. |
| | **APLICAÇÕES**<br>PLANTIS AF-L pode ser utilizado na produção de vinhos orgânicos de acordo com a regulamentação da UE e na produção de vinhos destinados ao consumo por vegetarianos e veganos |
| | **DOSES**<br>20- 80 mL/hL<br><br>Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais para a definição da dose óptima a usar em cada situação. |
| | **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**<br>Agitar bem antes de usar.<br>Adicionar directamente ao vinho enquanto se bombeia, utilizando um tubo Venturi ou uma bomba doseadora.<br>Para uma eficácia máxima, recomenda-se adicionar o produto em pelo menos metade do volume a ser tratado. |
| | **EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO**<br>20 Kg<br><br>Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.<br>Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. |
| | **LEGISLAÇÃO**<br>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:<br>Codex Œnologique International<br>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:<br>Regulamento (UE) N. 934/2019 |

*As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.*

**Esseco s.r.l.** – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisão: n° 0 - 12.2022