








AGENTES CLARIFICANTES

# PLANTIS AF-Q

Clarificante com base em proteínas vegetais

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Preparação líquida de proteína de ervilha (<i>Pisum sativum</i>) e quitosano obtido de <i>Aspergillus niger</i>, ativado com ácidos orgânicos (E300 ácido ascórbico e E270 ácido L(+)-láctico).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> PLANTIS AF-Q é um agente clarificante para a clarificação e estabilização dos mostos e vinhos.</p> <p>A ação sinérgica entre a proteína vegetal hidrolisada e quitosano activado aumenta a sua capacidade floculante e a sua eficácia porque:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Melhora a limpidez e a filtrabilidade;</li> <li>▪ Remove compostos fenólicos oxidados e substâncias facilmente oxidáveis, responsáveis pelo "browning", amargor e perda de aromas;</li> <li>▪ Reduz o teor em taninos;</li> <li>▪ Reduz o teor em ferro.</li> </ul> <p>O uso de PLANTIS AF-Q ajuda a preservar a cor jovem, melhora a limpeza e frescura aromática, reduz o amargor e a adstringência, e aumenta a longevidade do vinho. PLANTIS AF-Q não contém compostos alergénicos e não necessita de ser mencionado no rótulo dos vinhos.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Clarificação e estabilização dos mostos;</li> <li>▪ Flotação;</li> <li>▪ Clarificação e estabilização de vinhos brancos, tintos e rosados;</li> <li>▪ Tratamento de vinhos oxidados ou sensíveis à oxidação.</li> </ul> <p>PLANTIS AF-Q pode ser utilizado na produção de vinhos biológicos em conformidade com o Regulamento (UE 2021/1165) e na produção de vinhos destinados a consumidores vegetarianos e veganos.</p>
	<p><b>DOSES</b> 5 – 15 g/hL; 5 – 25 g/hL em flotação; Para determinação da dose ideal, recomendamos ensaios laboratoriais preliminares, de forma isolada ou em combinação com outros clarificantes.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Dissolver PLANTIS AF-Q em água fria na razão de 1:10, agitando continuamente até se obter uma suspensão homogénea. Adicionar ao volume total a tratar, usando um tubo Venturi ou uma bomba doseadora no decurso de uma remontagem, de modo a garantir o contacto entre o produto e todo o volume de vinho. Atenção: assim que seja preparada, a suspensão de PLANTIS AF-Q deve ser utilizada de imediato.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> 1 Kg – 10 kg Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p><b>LEGISLAÇÃO</b> O produto contém matérias-primas que estão de acordo com: Codex CEnologique International  O produto está aprovado para uso enológico de acordo com: Regulamento UE 934/2019 e suas sucessivas alterações</p>

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.