PLANTIS PQ
La proteina vegetale potenziata con chitosano

Chiarifica tradizionale vs innovazione Enartis

La chiarifica del vino viene effettuata principalmente per migliorare la limpidezza, la stabilizzazione e per rimuovere i composti fenolici responsabili di caratteristiche sensoriali indesiderate. Questi trattamenti si basano solitamente sull'uso di proteine animali, come la caseina, la gelatina, l'albumina d'uovo e la colla di pesce. Tuttavia, a causa del potenziale allergenico delle proteine animali, c'è un crescente interesse nello sviluppo di chiarificanti proteici alternativi di origine vegetale.

Le proteine di pisello o di patata sono le alternative vegetali alle proteine animali tradizionali. Utilizzate in mosto o in vino, sono particolarmente indicate per illimpidire, rimuovere i polifenoli, ridurre l'astringenza e migliorare la resistenza all'ossidazione.

Plantis PQ è un nuovo chiarificante vegano e privo di allergeni, per la chiarifica e la stabilizzazione del vino. La miscela è composta da proteina di patata potenziata con il chitosano Enartis.
Due cose rendono questo prodotto unico:

- L'idrolisi controllata della proteina di patata e del chitosano, che ne ottimizza l'azione chiarificante.
- L'elevata densità di carica.

Queste caratteristiche uniche rendono Plantis PQ ideale per:

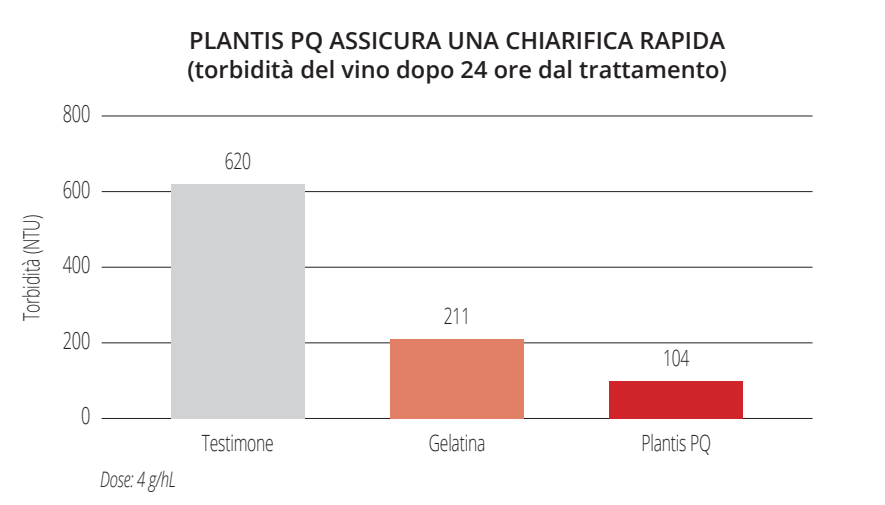
01 Illimpidire e migliorare la chiarifica

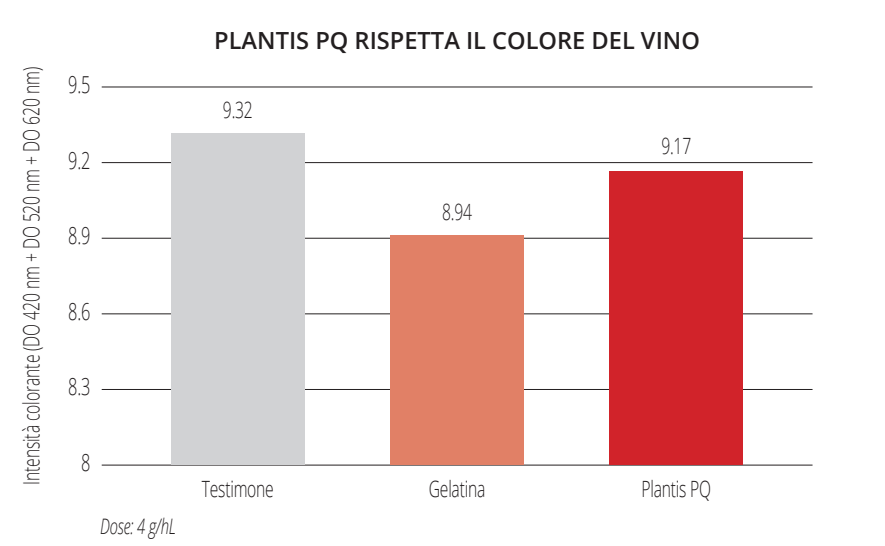
02 Rimuovere le sostanze fenoliche ossidate o facilmente ossidabili

03 Migliorare l'equilibrio gustativo

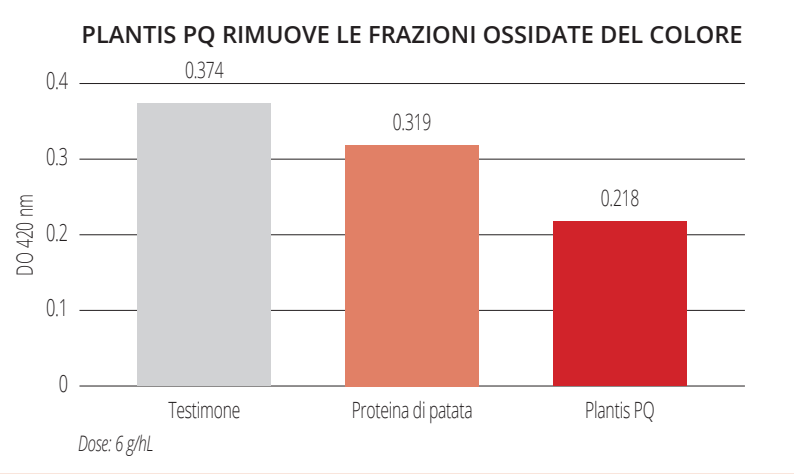
01
MIGLIORARE LA CHIARIFICA

Rispetto al trattamento tradizionale, Plantis PQ aumenta la limpidezza del vino rispettandone il colore. L'uso di Plantis PQ aiuta a preservare il colore tipico dei vini giovani, aumentare la freschezza aromatica e potenziare la longevità del vino.





PLANTIS PQ
La proteina vegetale potenziata con chitosano



02

MIGLIORARE LA RESISTENZA DEL VINO ALL'OSSIDAZIONE

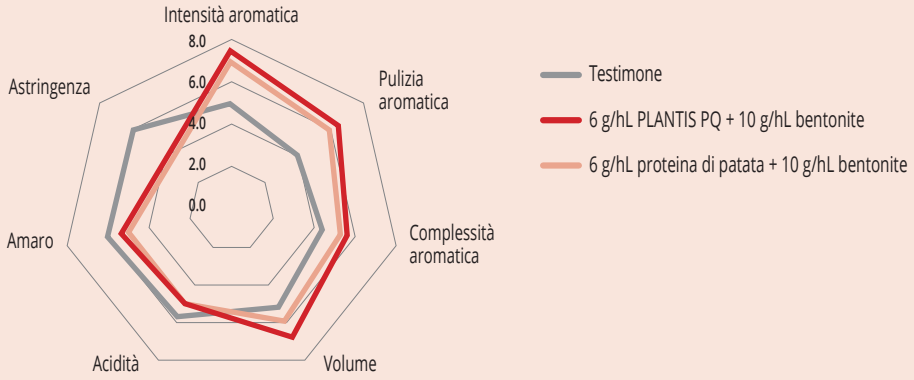
Rispetto alla proteina di patata pura, Plantis PQ è più efficace nella rimozione dei composti fenolici ossidati e ossidabili. Il chitosano attivato è noto per la sua capacità di eliminare catechine (il principale substrato di ossidazione del vino), e metalli pro-ossidanti come ferro e rame. La proteina di patata rimuove la nota gialla e riduce la sensibilità del vino alla maderizzazione. Pertanto, la combinazione dei due agenti chiarificanti rende Plantis PQ particolarmente efficace nel migliorare il colore e la resistenza del vino all'ossidazione.

03

EFFETTO SENSORIALE

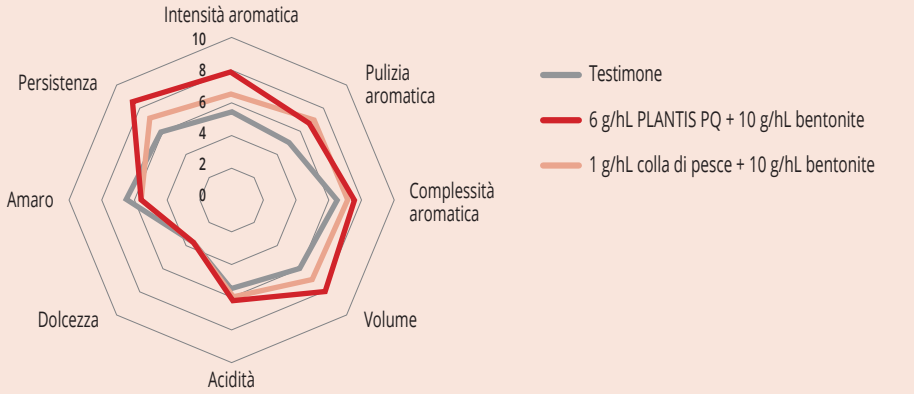
VINO ROSSO

Plantis PQ elimina i tannini astringenti rispettando l'equilibrio e la struttura del vino. Rispetto alla proteina pura di patata, Plantis PQ migliora la pulizia e l'intensità aromatica, aumenta la percezione del volume e riduce l'amaro.



VINO BIANCO

Si sa che la colla di pesce è il miglior chiarificante per eliminare la nota amara. Plantis PQ ha un effetto simile sull'amaro ma rispetta maggiormente l'intensità e la persistenza aromatica e al palato aumenta la sensazione di volume.



enartis
Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com