

PLANTIS PQ

Proteína Vegetal Potenciada con Quitosano

Clarificación Tradicional vs. Innovación Enartis

Las proteínas obtenidas de guisantes o patata son alternativas de origen vegetal, para sustituir a las proteínas animales tradicionales. Son muy buenas para mejorar la limpidez del mosto y del vino, eliminar los polifenoles, reducir la astringencia y aumentar la resistencia a la oxidación.

Plantis PQ es un nuevo clarificante, libre de alérgenos y vegano, para la clarificación y estabilización del vino. Se trata de proteína de patata pura potenciada con quitosano de Enartis.

Hay dos factores que hacen que este producto sea único:

- La proteína de patata y el nivel de hidrólisis del quitosano están optimizados para obtener el mejor rendimiento durante la clarificación.
- Su alta densidad de carga.

Estas características únicas hacen que Plantis PQ sea efectivo para:

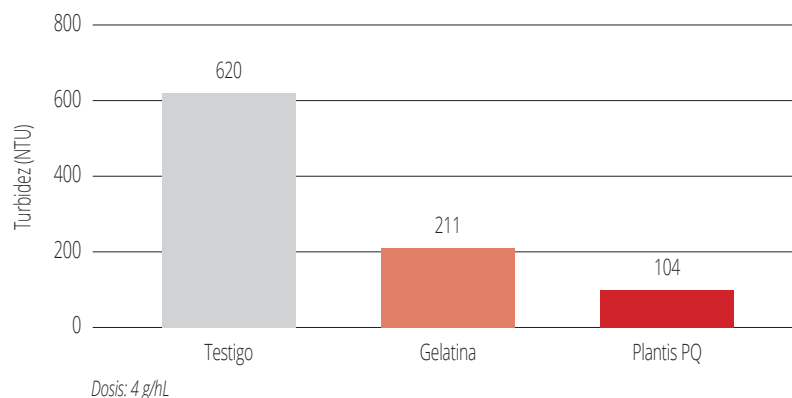
- **01 Mejorar la limpidez del vino**
- **02 Eliminar las sustancias fenólicas oxidadas y potencialmente oxidables**
- **03 Mejorar la calidad sensorial del vino**

Los principales objetivos que se pretenden conseguir con los tratamientos de clarificación del vino son la limpidez, la estabilización y la eliminación de compuestos fenólicos que pueden aportar al mismo características sensoriales no deseadas. Estos tratamientos de clarificación tradicionalmente se han realizado con proteínas de origen animal, como la caseína, la gelatina, la albúmina de huevo, la ictiocola y la gelatina de pescado. Sin embargo, debido al potencial alergénico de las proteínas animales, existe un interés creciente en desarrollar soluciones alternativas utilizando proteínas clarificantes de origen vegetal.

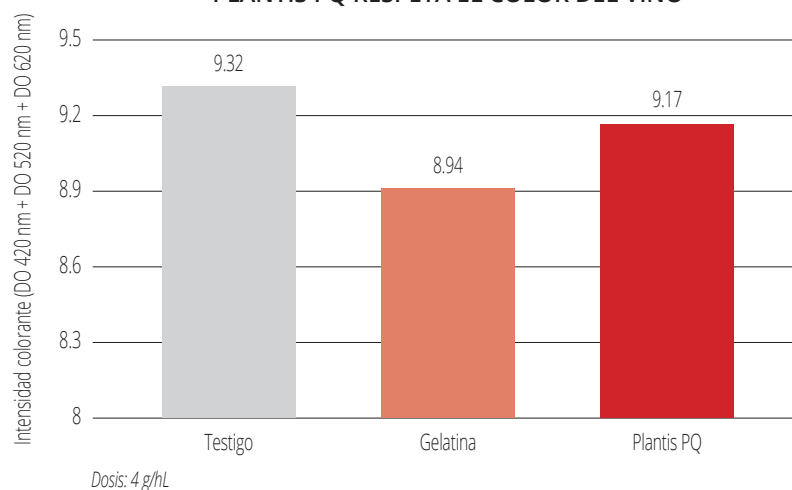
01 MEJORAR LA LIMPIDEZ

En comparación con los clarificantes tradicionales, con el uso de Plantis PQ se obtienen vinos más limpios. El uso de Plantis PQ ayuda a preservar el color joven, aumenta la frescura aromática y mejora la longevidad del vino.

PLANTIS PQ ASEGURA UNA CLARIFICACIÓN RÁPIDA (turbidez del vino tras 24 horas de tratamiento)

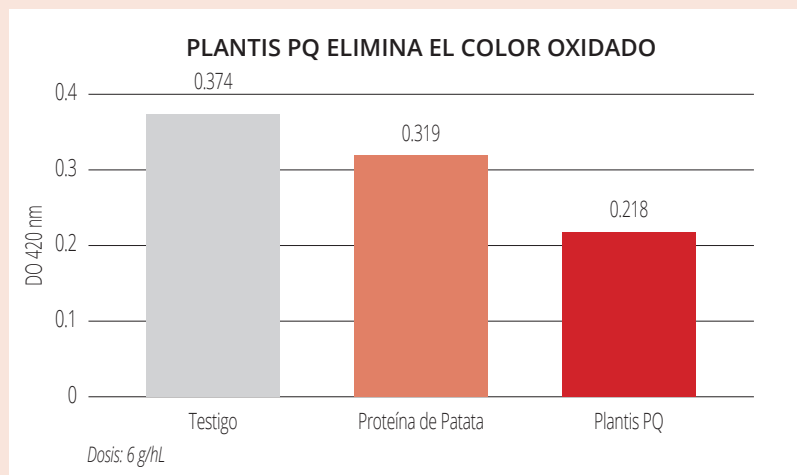


PLANTIS PQ RESPETA EL COLOR DEL VINO



PLANTIS PQ

Proteína Vegetal Potenciada con Quitosano



02

MEJORAR LA RESISTENCIA DEL VINO A LA OXIDACIÓN

En comparación con la proteína de patata pura, Plantis PQ es más eficaz para eliminar compuestos fenólicos oxidados y oxidables. El quitosano activado es conocido por su capacidad para eliminar las catequinas (el sustrato principal de la oxidación del vino) y metales prooxidantes como el hierro y el cobre.

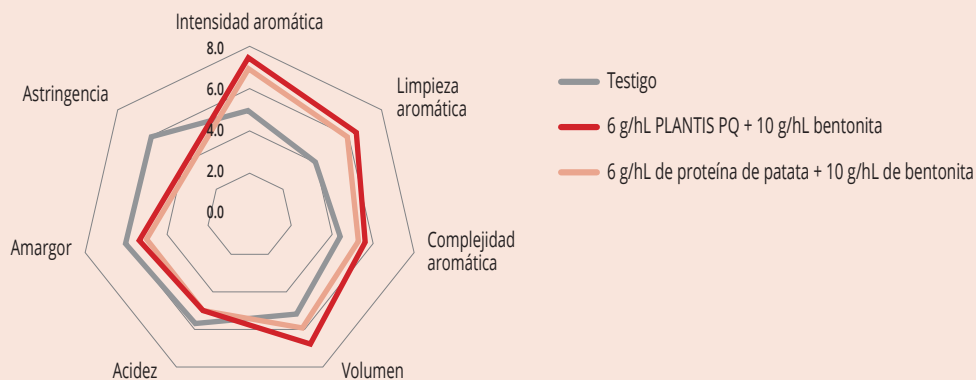
La proteína de patata es eficaz en la eliminación de compuestos oxidados; por lo tanto, la combinación de estos dos agentes de clarificación es muy efectiva para proteger el color y mejorar la resistencia del vino a la oxidación.

03

EFFECTO ORGANOLÉPTICO

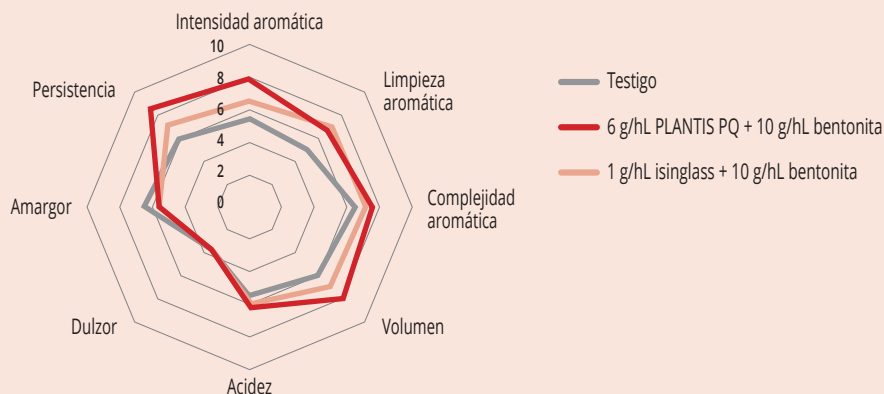
VINO TINTO

Plantis PQ elimina los taninos astringentes respetando el equilibrio y la estructura. En comparación con la proteína de patata pura, Plantis PQ mejora la limpieza e intensidad aromática, aumenta la percepción de volumen y reduce el amargor.



VINO BLANCO

Se sabe que la cola de pescado es el mejor clarificante para eliminar el amargor. Plantis PQ tiene un efecto similar pero es más respetuoso con la intensidad y persistencia de aromas y aumenta la sensación de volumen.



enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscares

Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja

Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com