

PLANTIS PQ

Proteína vegetal pré-ativada com Quitosano

Colagem Tradicional Vs Inovação Enartis

Proteínas vegetais obtidas de ervilha ou de batata, são alternativas às tradicionais proteínas animais. São eficazes na clarificação de mostos e vinhos, na eliminação de polifenóis, na redução da adstringência e no aumento da resistência à oxidação.

Plantis PQ é um inovador clarificante proteico, isento de alergénios e apto a vinhos veganos para a clarificação e estabilização dos vinhos. É obtido a partir de proteínas de batata e a sua eficácia é potenciada pela presença do Quitosano Enartis.

Duas características tornam este produto único:

- os graus de hidrólise quer das proteínas vegetais como do quitosano estão otimizados para uma melhor clarificação e resultados.
- a elevada densidade de carga melhora a eficácia.

Estas características tornam a Plantis PQ única e eficaz para:

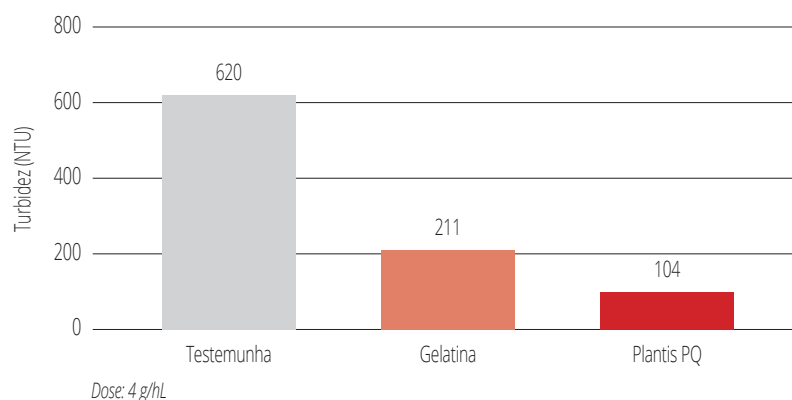
- **01 Melhorar a limpidez do vinho**
- **02 Eliminar compostos fenólicos oxidados e substâncias facilmente oxidáveis**
- **03 Melhorar a qualidade sensorial do vinho**

As principais razões para realizar tratamentos de colagem no vinho são a clarificação, a estabilização e a remoção de compostos fenólicos que transmitem características sensoriais indesejadas. Estas operações normalmente dependem da utilização de proteínas animais, como a caseína, a gelatina, a albumina de ovo, a cola e gelatina de peixe. No entanto, devido ao potencial alergénico das proteínas animais, existe um interesse crescente no desenvolvimento de soluções alternativas utilizando colas proteicas extraídas de plantas.

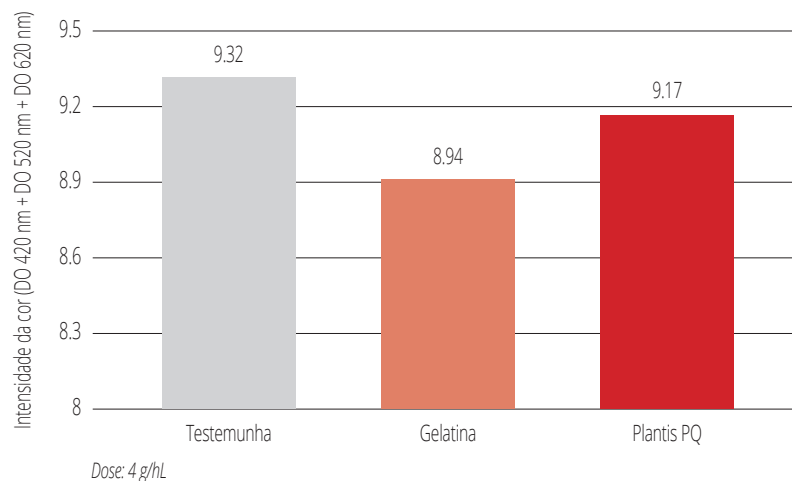
01 MELHORAR A LIMPIDEZ

Se comparada com os agentes de colagem tradicionais, Plantis PQ melhora a limpidez respeitando a cor do vinho. A utilização de Plantis PQ contribui para a preservação da cor jovem, aumenta a frescura aromática e melhora a longevidade do vinho.

PLANTIS PQ ASSEGURA UMA RÁPIDA CLARIFICAÇÃO (turbidez do vinho após 24 horas de tratamento)

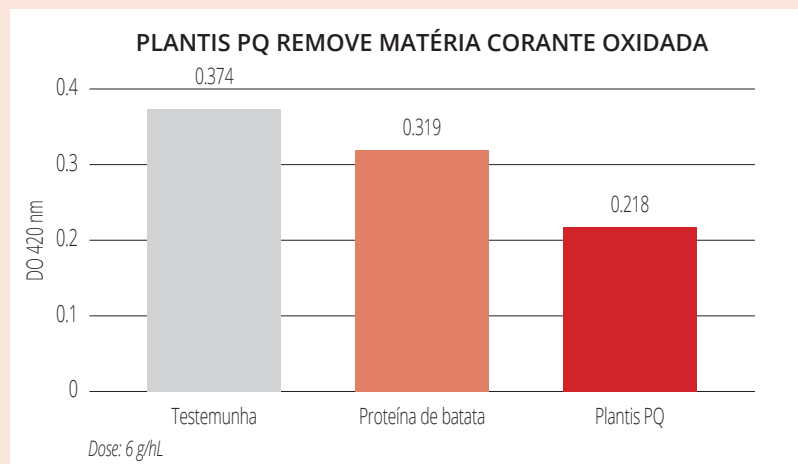


PLANTIS PQ RESPEITA A COR DO VINHO



PLANTIS PQ

Proteína vegetal pré-ativada com Quitosano



02

MELHORAR A RESISTÊNCIA DO VINHO À OXIDAÇÃO

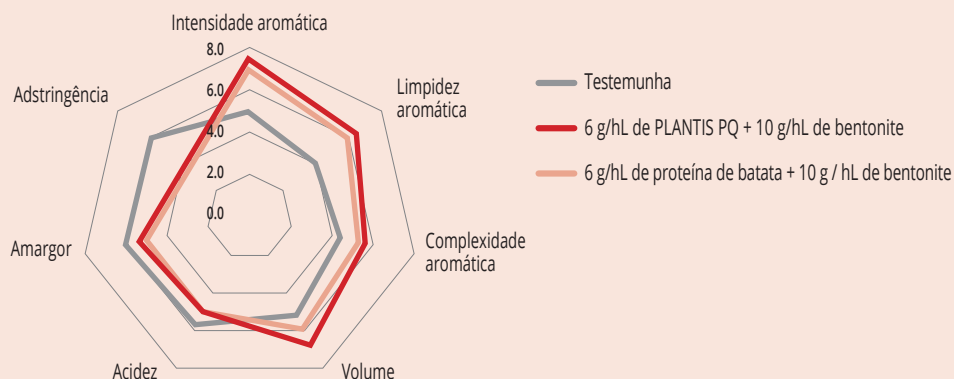
Comparativamente à proteína pura de batata, Plantis PQ é mais eficaz na eliminação de compostos fenólicos oxidados e oxidáveis. O quitosano ativado é conhecido pela sua capacidade de eliminar catequinas (o principal substrato da oxidação do vinho) e metais pró-oxidantes, como o ferro e o cobre. A proteína de batata é eficaz na eliminação de compostos oxidados; assim, a combinação dos dois agentes de colagem é eficaz para restabelecer a cor e melhorar a resistência do vinho à oxidação.

03

EFEITO SENSORIAL

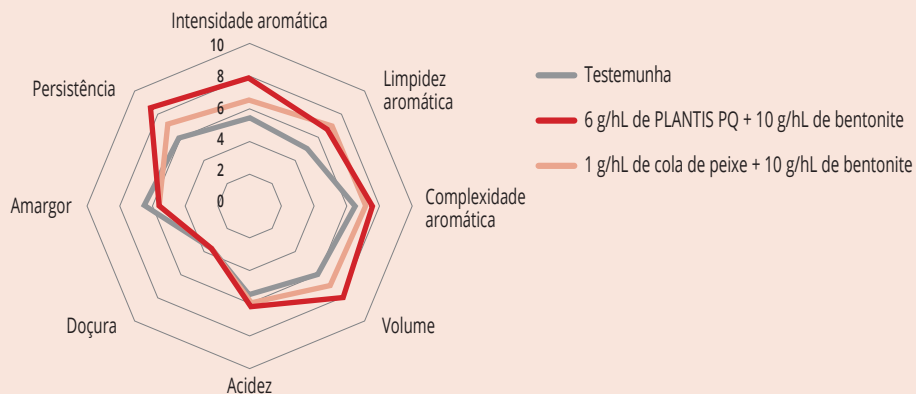
VINHO TINTO

Plantis PQ elimina taninos adstringentes, respeitando o equilíbrio e a estrutura. Quando comparado com a proteína pura de batata, Plantis PQ melhora a limpidez e a intensidade aromática, aumenta a percepção de volume e reduz o amargor.



VINHO BRANCO

É sabido que a cola de peixe é o melhor agente de colagem para eliminar o amargor. Plantis PQ tem um efeito semelhante, mas respeita a intensidade e persistência aromática e aumenta a percepção de volume.



enartis

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda
Tel: +351 220 992 192
enartis.portugal@enartis.com
www.enartis.com