

# PLANTIS: LA ALTERNATIVA A LOS CLARIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL

En los últimos años, la investigación vitivinícola en el campo de los clarificantes está cada vez más focalizada en investigar alternativas viables al uso de los clarificantes tradicionales a base de proteínas de origen animal. El objetivo es producir vinos de alta calidad iguales a los vinos tradicionales y que sean capaces de satisfacer la creciente demanda de consumidores veganos y vegetarianos.

## REQUISITOS ESENCIALES DE UN CLARIFICANTE EXCELENTE

**1**

Garantizar una rápida y efectiva clarificación del mosto (tanto con clarificación estática como con flotación), minimizando el contenido de lías.

**2**

Reducir el color oxidado del mosto (DO a 420nm).  
Eliminar sustancias fenólicas oxidadas o potencialmente oxidables.

**3**

Reducir metales pesados como hierro y cobre que actúan como catalizadores en las reacciones de oxidación.

**4**

Mejorar el equilibrio gustativo.

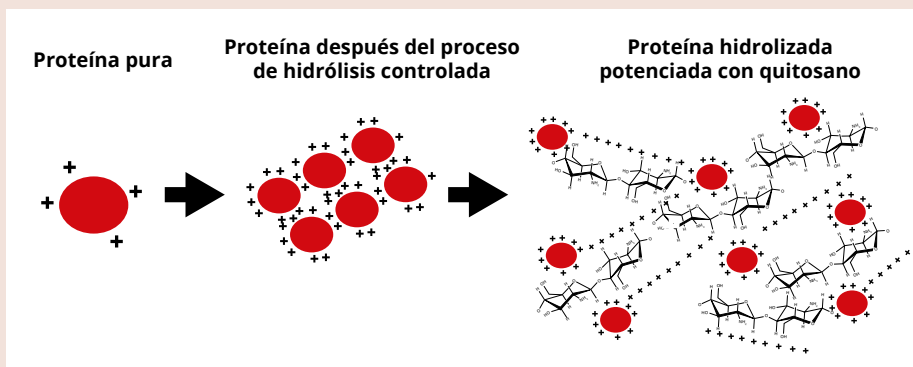
La innovación e investigación continua han permitido a Enartis crear PLANTIS, una gama de clarificantes a base de proteína vegetal que ayudan a obtener resultados óptimos, garantizando la eliminación de compuestos indeseables desde las primeras etapas de la clarificación del mosto.

La gama PLANTIS incluye dos formulaciones diferentes de clarificantes veganos a base de proteína de guisante, sin alérgenos, específicas para la clarificación de mostos, ya sea mediante clarificación estática o por flotación.

■ **PLANTIS AF**, proteína pura de guisante, capaz de acelerar la formación de flóculos y facilitar su aplicación.

■ **PLANTIS AF-Q**, compuesto por proteína de guisante potenciada con quitosano de Enartis.

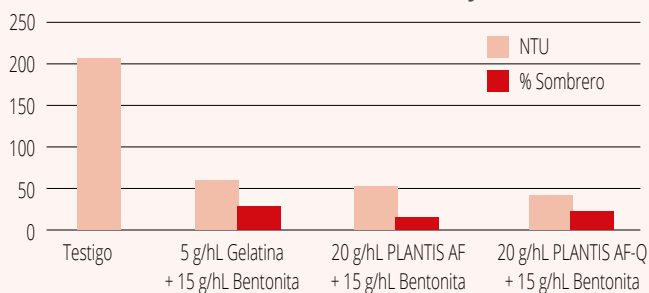
- Dos características hacen que este producto sea único:
- La sinergia entre la proteína de guisante hidrolizada y el quitosano, optimiza la acción clarificante.
  - La alta densidad de carga, permite conseguir la máxima reactividad.



# PLANTIS: LA ALTERNATIVA A LOS CLARIFICANTES DE ORIGEN ANIMAL

## 1 MEJORA DE LA CLARIFICACIÓN MINIMIZANDO EL % DE SÓLIDOS EN SUSPENSIÓN

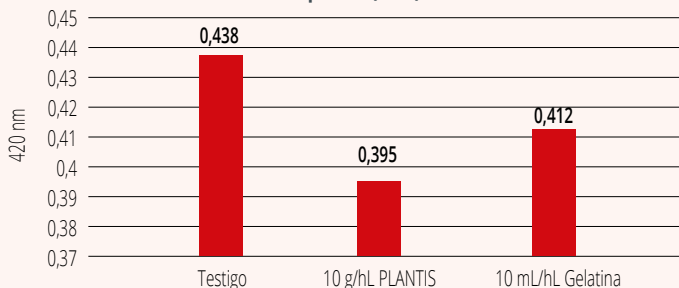
PLANTIS asegura una clarificación rápida  
(turbidez del mosto flotado tras 1 hora y % de sombrero)



PLANTIS asegura una clarificación eficaz, maximizando el rendimiento en mosto.

## 2 REDUCCIÓN DE COMPUESTOS OXIDADOS

Densidad Óptica (DO) a 420nm

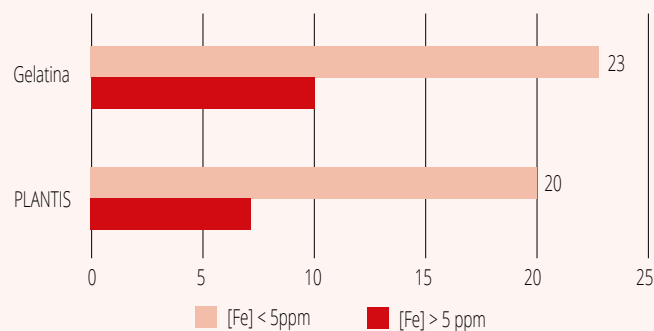


El uso de la gama PLANTIS para la clarificación del mosto, permite reducir el característico color amarillo/marrón producido por la oxidación de los compuestos del vino.

Si estos compuestos oxidados o potencialmente oxidables no se eliminan adecuadamente durante la fase de clarificación del mosto, se obtendrán vinos más amargos y con menor longevidad y vida útil. PLANTIS ayuda a reducir las catequinas y polifenoles totales del mosto.

## 3 REDUCCIÓN DE METALES PESADOS

% reducción de [Fe]



Dependiendo de la concentración de hierro y del pH, PLANTIS puede reducir hasta un 20% del hierro en el mosto, un resultado comparable al obtenido usando gelatina.

## 4 EFECTO SENSORIAL

La gama PLANTIS ayuda al enólogo a obtener vinos que se caracterizan por:

- Vinos más brillantes, con más tonalidad y menos oxidados
- Mayor vida útil
- Más limpieza aromática
- Menor sensación de amargor y astringencia

**enartis**

Inspiring innovation.

**ENARTIS SEPSA S.A.U.**

Polígono Industrial Lentiscales  
Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja  
Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com