

# PLANTIS: L'ALTERNATIVA AI CHIARIFICANTI DI ORIGINE ANIMALE

Negli ultimi anni le ricerche del settore enologico nel campo dei chiarificanti sono focalizzate nello studio di valide alternative al classico impiego di proteine di origine animale. Lo scopo è quello di produrre vini di alta qualità che non hanno nulla da invidiare ai vini tradizionali e sono in grado di soddisfare le crescenti richieste dei consumatori vegani e vegetariani.

## I REQUISITI ESSENZIALI DI UN OTTIMO CHIARIFICANTE

### 1

Garantire una veloce e migliore chiarifica del mosto (sia statica che in flottazione), minimizzando il contenuto di fecce.

### 2

Ridurre il colore ossidato del mosto (DO 420nm). Rimuovere le sostanze fenoliche ossidate o facilmente ossidabili.

### 3

Ridurre i metalli pesanti come ferro e rame che agiscono da catalizzatori nelle reazioni di ossidazione.

### 4

Migliorare l'equilibrio gustativo.

Innovazione e ricerca continua hanno permesso a Enartis di creare PLANTIS, una gamma di chiarificanti a base di proteine vegetali che permette di ottenere risultati ottimali, garantendo l'eliminazione dei composti indesiderati sin dalle prime fasi di chiarifica su mosto.

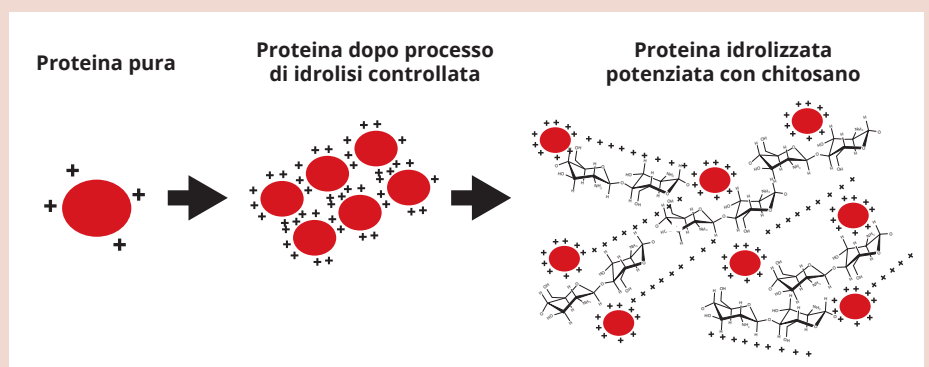
Nella gamma PLANTIS troviamo due diverse formulazioni di chiarificanti vegani a base di proteina di pisello, privi di allergeni, specifici per la chiarifica su mosto, sia essa statica o flottazione.

■ **PLANTIS AF**, proteina di pisello pura, capace di accelerare la formazione di flocculi e di essere prontamente efficiente dal punto di vista applicativo.

■ **PLANTIS AF-Q**, una miscela composta da proteina di pisello potenziata con il chitosano Enartis.

Due caratteristiche rendono questo prodotto unico:

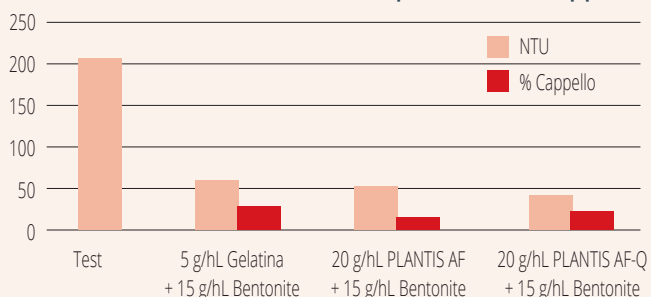
- La sinergia tra proteina di pisello idrolizzata e chitosano, ne ottimizza l'azione chiarificante.
- L'elevata densità di carica, permette di raggiungere la massima reattività.



# PLANTIS: L'ALTERNATIVA AI CHIARIFICANTI DI ORIGINE ANIMALE

## 1 MIGLIORARE LA CHIARIFICA MINIMIZZANDO LA % DI SOLIDI SOSPEI

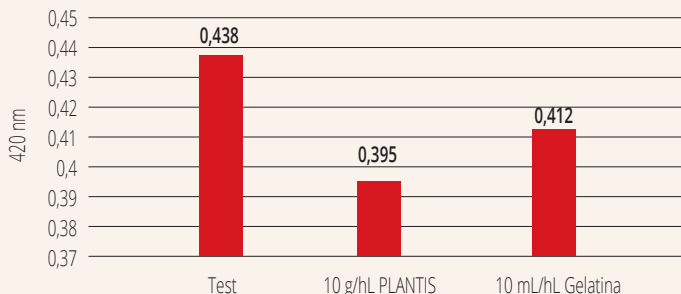
PLANTIS assicura una chiarifica rapida  
(torbidità del mosto flottato dopo 1 ora e % cappello)



PLANTIS garantisce una rapida ed efficiente chiarifica, massimizzando la resa di mosto.

## 2 RIDUZIONE DEI COMPOSTI OSSIDATI

Densità ottica 420 nm

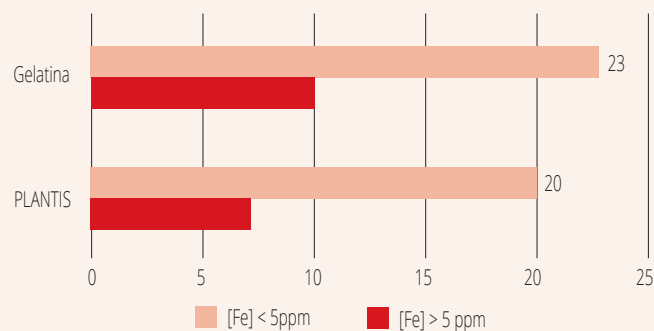


L'utilizzo della gamma PLANTIS per la chiarifica del mosto permette di ridurre il caratteristico colore giallo/marrone dell'ossidazione dei composti.

Se non rimossi adeguatamente, questi composti ossidati o ossidabili nelle fasi di chiarifica su mosto generano vini più amari e con una minore longevità e shelf-life. PLANTIS aiuta a ridurre le catechine e i polifenoli totali presenti nel mosto.

## 3 RIDUZIONE DEI METALLI PESANTI

% Riduzione [Fe]



A seconda della concentrazione di ferro e del pH, PLANTIS riesce a ridurre fino al 20% del ferro presente nel mosto, un risultato paragonabile a quello ottenuto applicando gelatina.

## 4 EFFETTO SENSORIALE

La gamma PLANTIS aiuta il produttore ad ottenere vini che si caratterizzano per:

- Colore più brillante e tonalità meno ossidate
- Migliore shelf-life
- Migliore pulizia olfattiva
- Minore sensazione di amaro e astringenza

**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