



FITOPROTEINA P

AGENTE CLARIFICANTE DE ORIGEN VEGETAL
LIBRE DE ALÉRGENOS DE ACCIÓN DESTANIZANTE ESPECÍFICA

COMPOSICIÓN



Proteína vegetal pura, extraída de guisantes (*Pisum sativum*).

CARACTERÍSTICAS



FITOPROTEINA P se obtiene por un proceso de extracción exclusiva que permite el mantenimiento de su estructura original. La evaluación cuidadosa de la carga eléctrica de FITOPROTEINA P mediante el instrumento denominado "Streaming Current Detector" la acerca a las mejores gelatinas hidrolizadas. Tiene una acción muy interesante en la eliminación de sustancias fenólicas responsables de la oxidación y no da lugar a fenómenos de sobreencolado. Se presenta como un polvo claro color habana, prácticamente inodoro o con un tenue olor característico. Las soluciones de FITOPROTEINA P son fáciles de preparar en agua fría y carecen de poder gelificante. FITOPROTEINA P no contiene productos considerados "alérgenos alimentarios" según lo establecido en la normativa vigente. Además, la materia prima no se deriva de organismos modificados genéticamente (es un producto GMO-libre).

APLICACIONES



FITOPROTEINA P nace a partir de una cuidadosa selección durante la cual se toman en consideración múltiples características de interés enológico de todas las proteínas vegetales (carga eléctrica, poder destanzante, la acción específica absorbente...): el elemento distintivo de FITOPROTEINA P es la capacidad de actuar a nivel sensorial, al eliminar los taninos más astringentes y asperos bajo la forma aproximada de compuestos tánico-proteicos, por lo tanto su uso se recomienda en general durante los tratamientos de clarificación de acabado de los vinos.

Se encuentra una excelente sinergia con el PVPP en la eliminación específica de los fenóles, y en consecuencia para prolongar la frescura de los vinos durante su vida útil. Su bajo nivel de carga eléctrica permite dejar inalterada la presencia de coloides en los vinos tratados: más precisamente FITOPROTEINA P combina pocos polifenoles, y sólo los más agresivos al paladar.

Se puede utilizar en un vino muy tánico, tanto en vinos tintos por el respeto que manifiesta con el color, tanto como en blancos por su escasa propensión al sobreencolado. Además de su efecto destanzante FITOPROTEINA P está indicada para la clarificación de mosto y vino.

En la limpieza se obtienen los mejores resultados en combinación con buenas bentonitas como la excelente desproteínizante PLUSGRAN® GEL o la activada PLUSGRAN®.

Para el uso de FITOPROTEINA P atenerse a las normas de ley vigentes.

CHIARIFICANTI



FITOPROTEINA P

AGENTE CLARIFICANTE DE ORIGEN VEGETAL
LIBRE DE ALÉRGENOS DE ACCIÓN DESTANIZANTE ESPECÍFICA



USO

Disolver FITOPROTEINA P en agua fría en proporción de 1:20 o mayor, manteniendo la mezcla bajo movimiento continuado.
La solución obtenida de este modo no es almacenable y debe ser utilizada en 24 horas. Se recuerda que la eficiencia de los agentes clarificantes puede mejorar si adecuadamente distribuidos en la masa tratada; el sistema más funcional: DOSACOM® para una dosificación proporcional.



DOSIS

2-10 g/hL vinos blancos.
5- 20 g/hL vinos tintos y mosto.



ENVASES

Bolsitas de 500 g y bolsas de 15 kg.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Los paquetes abiertos se deben cerrar cuidadosamente.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.