



# FITOPROTEINA P

AGENT DE LIMPEZIRE DE ORIGINE VEGETALĂ,  
FĂRĂ ALERGENI, CU O ACTIVITATE SPECIFICĂ  
DE ÎNDEPĂRTARE A TANINULUI



## COMPOZIȚIE

Proteină vegetală foarte pură, extrasă din mazăre (Pisum sativum).



## CARACTERISTICI

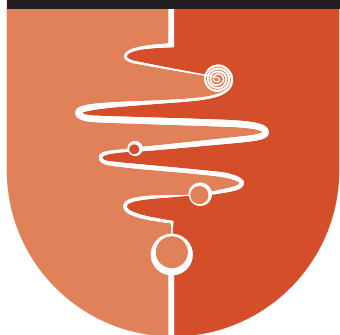
FITOPROTEINA P se obține printr-un proces exclusiv de extracție, care permite menținerea structurii originale. O evaluare atentă a sarcinii electrice a FITOPROTEINA P prin intermediul "Streaming Current Detector" o face similară cu cele mai bune gelatine hidrolizabile. Are o acțiune foarte interesantă în îndepărtarea substanțelor fenolice responsabile de oxidare și nu dă naștere unor fenomene de supralipire. Arată ca o pulbere de culoare maro deschis, practic inodoră sau cu un miros ușor caracteristic. Soluțiile de FITOPROTEINA P sunt ușor de preparat în apă rece și nu conțin putere de gelifiere. FITOPROTEINA P nu conține produse considerate "alergeni alimentari", conform legislației în vigoare. În plus, materia primă nu provine din organisme modificate genetic (este un produs fără OMG).



## UTILIZARE

FITOPROTEINA P a fost creată dintr-o selecție de elemente proteice vegetale care pot fi interesante în oenologie (sarcina electrică, îndepărtarea taninului și activitatea adsorbantă specifică). Caracteristica principală a FITOPROTEINA P este la nivel senzorial prin îndepărtarea celor mai astringente și aspre taninuri sub formă de compuși proteici tanici, din acest motiv, se recomandă de a utiliza în timpul limpezirii finale a vinului. În combinație cu PVPP îndepărtează fenolii și apoi extinde prospețimea vinurilor în timpul perioadei lor de shelf life. Sarcina sa electrică scăzută menține nealterată prezența coloizilor în vinul tratat: mai precis FITOPROTEINA P combină puținii polifenoli și numai cei mai agresiv organoleptic pe palat. De asemenea, potrivit pentru a fi utilizat în vinurile cu nivel ridicat de taninuri, atât în vinurile roșii, păstrând culoarea, cât și în vinurile albe, îmbunătățind culoarea și evitând supralipirea. FITOPROTEINA P este de asemenea potrivită pentru limpezirea mustului și vinului datorită activității sale de îndepărtare a taninului. În timpul limpezirii, puteți obține rezultate mai bune utilizând FITOPROTEINA P în asociere cu bentonite de bună calitate, cum ar fi bentonita naturală de sodiu PLUSGRAN® GEL sau cea activată PLUSGRAN®.

**Atunci când se utilizează FITOPROTEINA P respectați normele legale în vigoare.**



# FITOPROTEINA P

AGENT DE LIMPEZIRE DE ORIGINE VEGETALĂ,  
FĂRĂ ALERGENI, CU O ACTIVITATE SPECIFICĂ  
DE ÎNDEPĂRTARE A TANINULUI



## MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă FITOPROTEINA P în apă rece, în proporție de 1:20 sau mai mare, se amestecă încet și continuu. Soluția trebuie utilizată în aceeași zi când preparată. Cel mai eficient atunci când este distribuit uniform și omogen în vinul tratat; cel mai bun sistem este DOSACOM® care face o dozare proporțională.



## DOZARE

De la 2 la 10 g/hl pentru vinurile albe.  
De la 5 la 20 g/hl pentru vinuri roșii și musturi.



## AMBALAJ

Pachete din polilaminat de 500 g și saci de 15 kg.



## PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Închideți bine pachetele deschise.



## PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos