# 100% PLANTIS: Efficienza tecnica, anima naturale per la tua chiarifica

scritto da Agnese Ceschi | 26 Maggio 2025



PLANTIS è una linea di chiarificanti innovativi a base di proteine vegetali di pisello e patata sviluppata da Enartis per dare risposta a un mercato sempre più attento a qualità e sostenibilità. Le soluzioni PLANTIS migliorano la limpidezza del vino, riducono l'ossidazione e ottimizzano l'equilibrio gustativo, offrendo un'alternativa efficace ai chiarificanti di origine animale.

La conoscenza e l'*expertise* di Enartis maturati nel corso del tempo hanno permesso di sviluppare **PLANTIS**, una gamma di chiarificanti a base di proteine vegetali di pisello o patata che consente di produrre vini di alta qualità e soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti e consapevoli in

termini di abitudini di consumo. Le formulazioni specifiche di PLANTIS rappresentano una valida alternativa ai chiarificanti tradizionali di origine animale e permettono di ottimizzare il processo di chiarifica su mosto e vino, rispondendo a molteplici obiettivi e sfide enologiche. Le soluzioni di questa gamma permettono di migliorare il processo di chiarifica riducendo i solidi sospesi e garantendo limpidezza ottimale, ridurre il colore ossidato diminuendo la densità ottica (420 nm), rimuovere i metalli responsabili nel processo di ossidazione del vino e perfezionare così l'equilibrio gustativo, esaltando le caratteristiche organolettiche del vino finale.

Scopri di più sulle soluzioni della gamma PLANTIS.



## Punti chiave:

- **Soluzione vegetale e sostenibile**: PLANTIS utilizza proteine di pisello o patata, evitando l'uso di

chiarificanti di origine animale.

- **Chiarifica ottimizzata**: migliora la limpidezza del vino e riduce i solidi sospesi.
- **Controllo dell’ossidazione**: riduce il colore ossidato grazie alla diminuzione della densità ottica a 420 nm.
- **Rimozione dei metalli pesanti**: elimina metalli che accelerano i processi ossidativi nel vino.
- **Valorizzazione sensoriale**: migliora l’equilibrio gustativo e le caratteristiche organolettiche del vino finale.

---