

# Enartis: la svolta vegetale nel processo di chiarificazione

scritto da Agnese Ceschi | 10 Giugno 2024



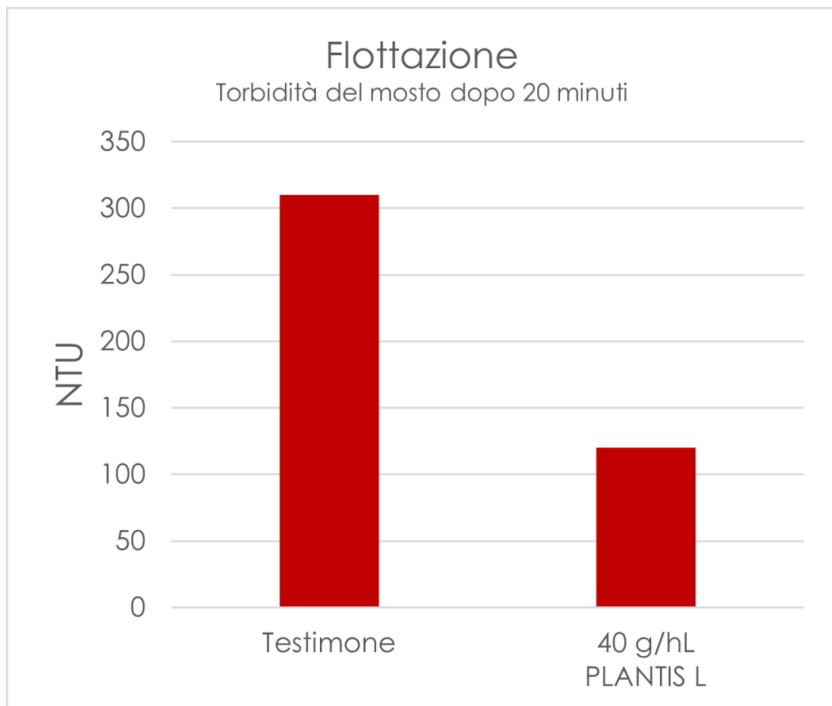
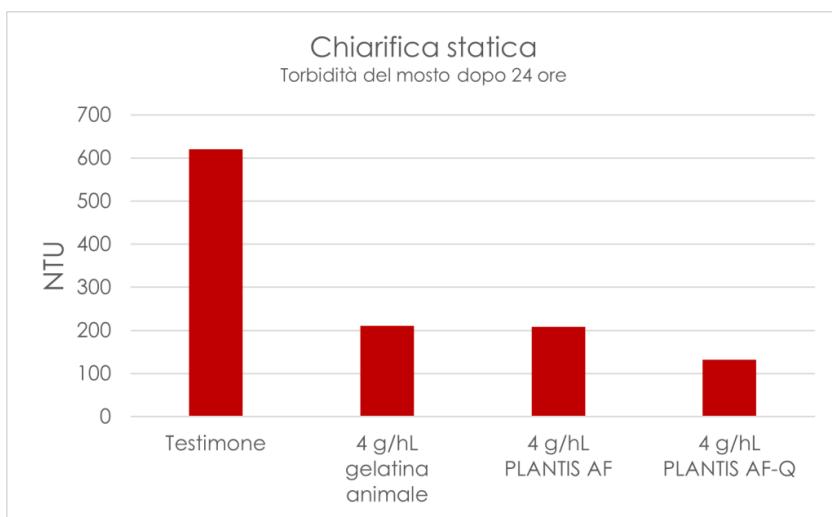
La conoscenza e l'*expertise* maturati nel corso del tempo hanno permesso ad Enartis di sviluppare PLANTIS, una gamma di chiarificanti a base di proteine vegetali che consente di produrre vini di alta qualità e soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti e consapevoli in termini di abitudini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

Le formulazioni specifiche di **PLANTIS**, a base di proteine di pisello e patata, permettono di ottimizzare il processo di chiarifica su mosto e vino, rispondendo a molteplici obiettivi enologici. PLANTIS rappresenta la soluzione vincente alternativa ai chiarificanti tradizionali per ottenere vini dalla qualità elevata, limpidi, stabili nel tempo e dal profilo sensoriale equilibrato.

Scegliere le soluzioni PLANTIS permette di:

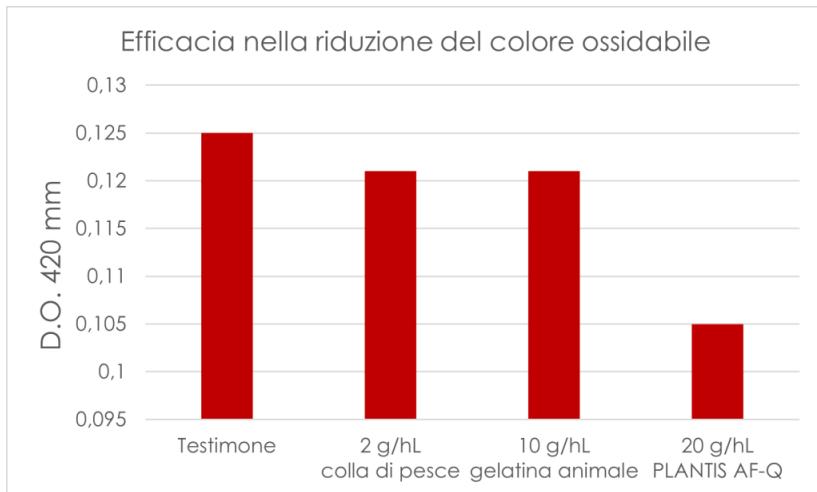
**1. Migliorare la chiarifica minimizzando la percentuale di solidi sospesi**

Uno degli scopi principali della chiarifica è quello di migliorare la limpidezza del vino eliminando i composti indesiderati. La gamma PLANTIS garantisce risultati ottimali e, in diversi casi, migliorativi rispetto ai chiarificanti tradizionali come le gelatine animali.



**2. Ridurre il colore giallo (densità ottica 420 nm) rimuovendo i polifenoli ossidati e facilmente ossidabili**

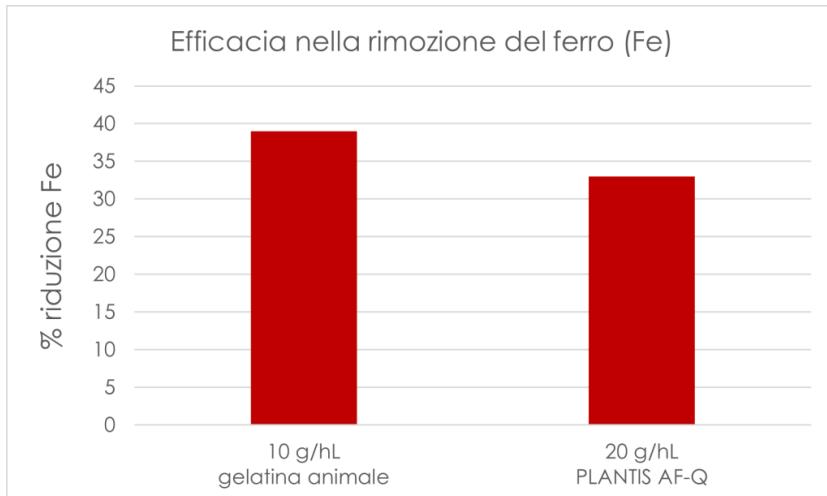
La gamma PLANTIS è particolarmente efficace nel diminuire la densità ottica (D0) a 420 nm grazie a una sostanziale riduzione dei composti ossidati e ossidabili, coinvolti nell'imbrunimento del colore.



*Vino bianco ad alto potenziale di ossidazione: contenuto di 1,7 ppm di rame e 7 ppm di ferro.*

### 3. Riduzione dei metalli

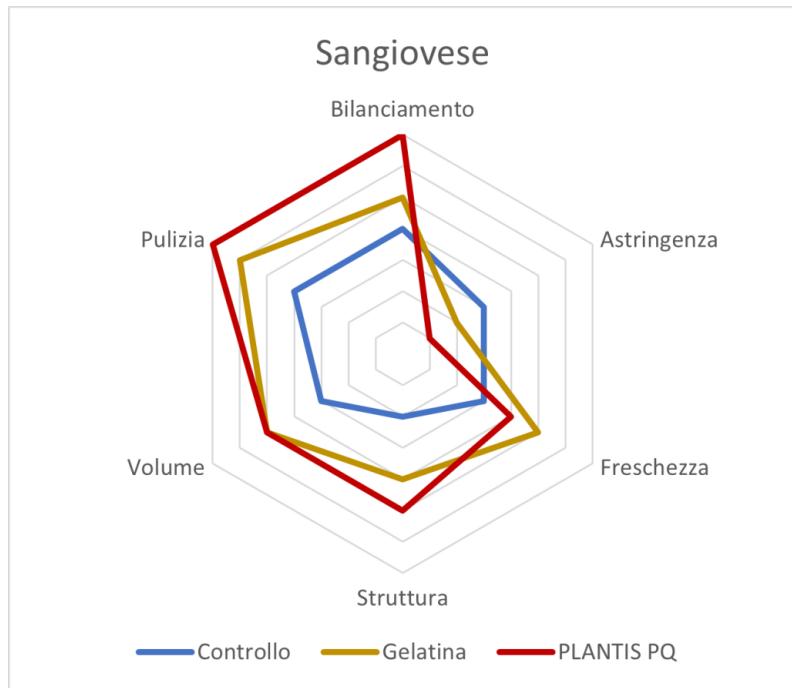
La gamma PLANTIS è in grado di rimuovere fino al 30% del ferro presente nel mosto limitando i processi di ossidazione.



*Vino rosso con circa 5 ppm di contenuto iniziale di ferro.*

### 4. Migliorare l'equilibrio gustativo

La gamma PLANTIS porta ad un miglioramento organolettico complessivo se comparato a processi di chiarifica tradizionali che prevedono l'uso di gelatine di origine animale.



Scopri di più su [www.enartis.com](http://www.enartis.com)