

Enartis: la svolta vegetale nel processo di chiarificazione

scritto da Agnese Ceschi | 10 Giugno 2024



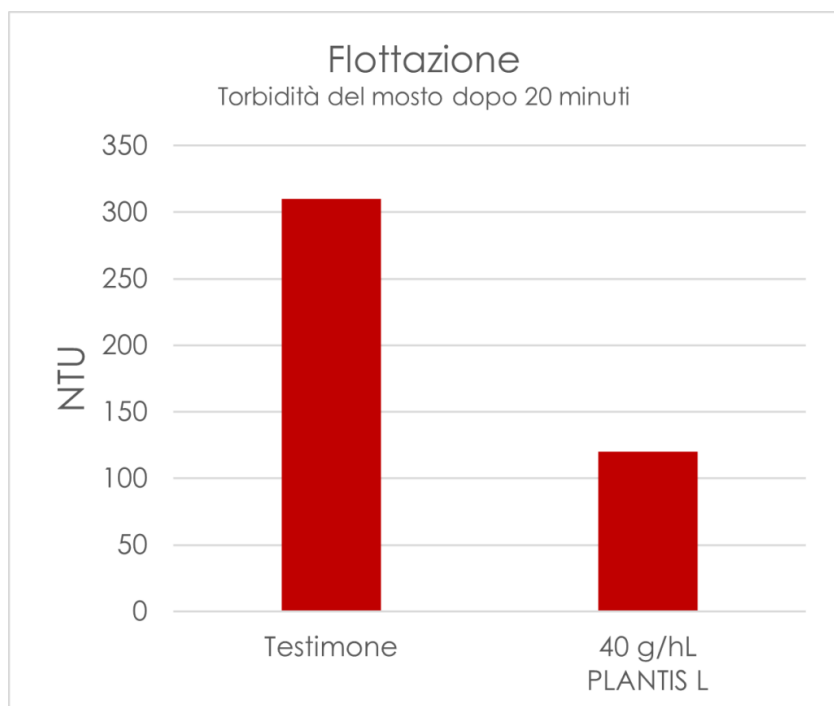
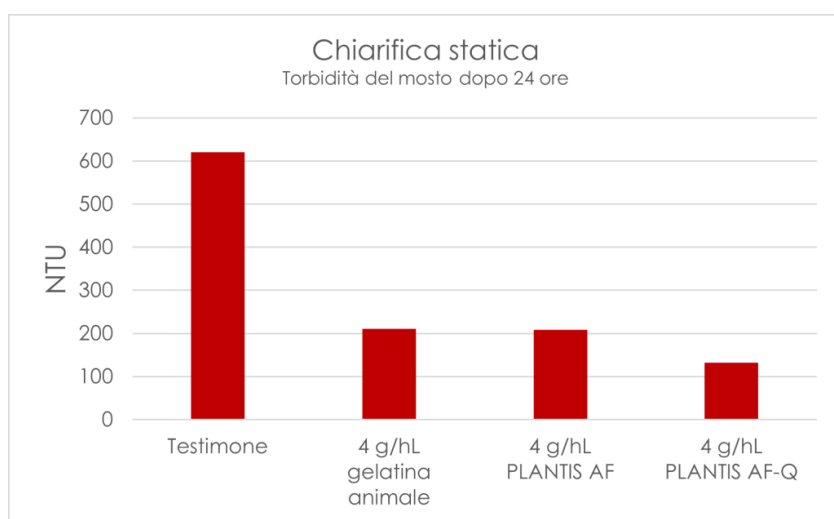
La conoscenza e l'*expertise* maturati nel corso del tempo hanno permesso ad Enartis di sviluppare PLANTIS, una gamma di chiarificanti a base di proteine vegetali che consente di produrre vini di alta qualità e soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti e consapevoli in termini di abitudini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

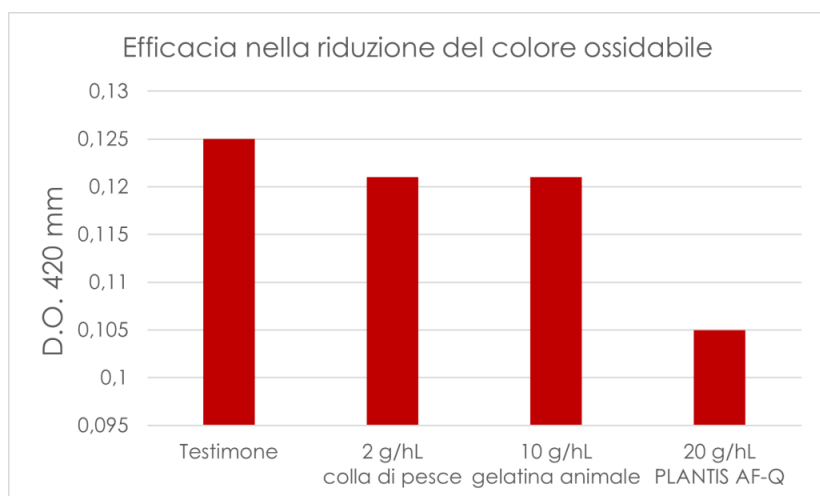
1. Migliorare la chiarifica minimizzando la percentuale di solidi sospesi

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

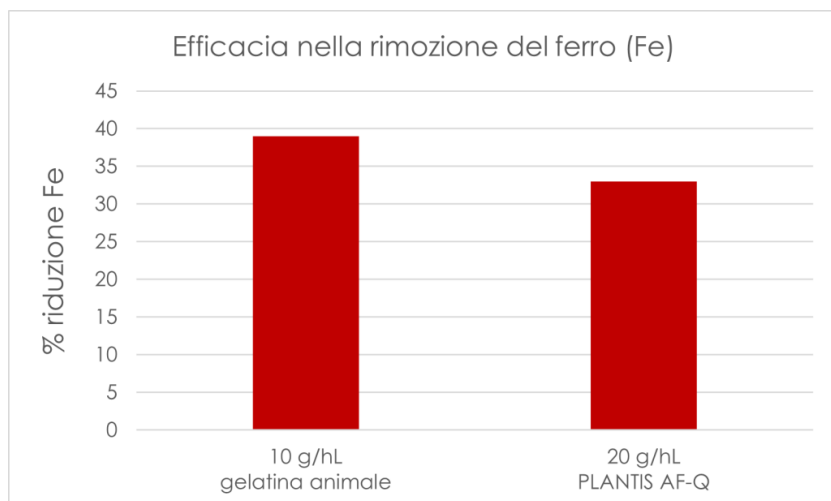
La gamma PLANTIS è particolarmente efficace nel diminuire la densità ottica (D0) a 420 nm grazie a una sostanziale riduzione dei composti ossidati e ossidabili, coinvolti nell'imbrunimento del colore.



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

3. Riduzione dei metalli

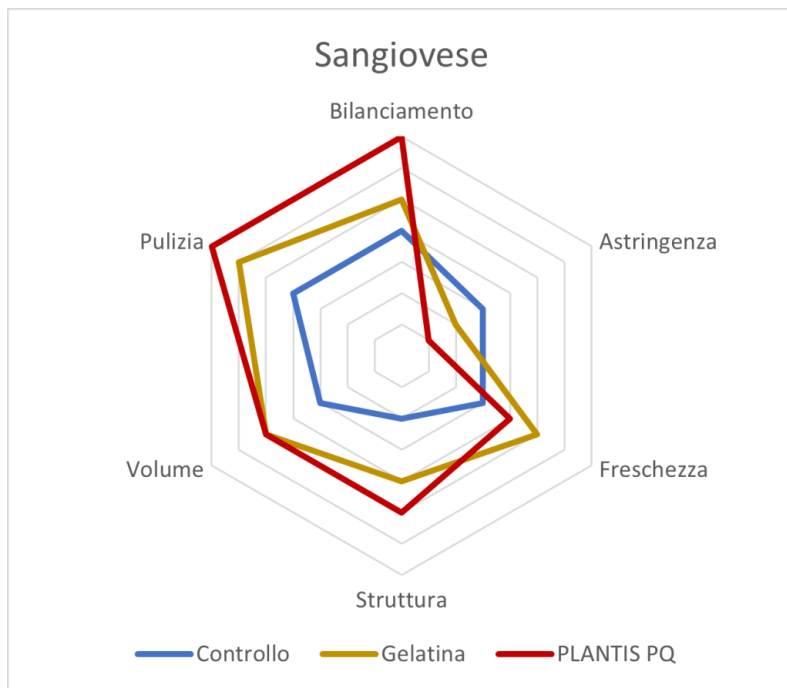
La gamma PLANTIS è in grado di rimuovere fino al 30% del ferro presente nel mosto limitando i processi di ossidazione.



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