

FITOPROTEINA P

ALLERGENFREIES SCHÖNUNGSMITTEL PFLANZLICHEN
URSPRUNGS MIT SPEZIFISCHER DETANNISIERENDER WIRKUNG



ZUSAMMENSETZUNG

Reines Pflanzenprotein, extrahiert aus Erbsen (*Pisum sativum*).



EIGENSCHAFTEN

FITOPROTEINA P wird durch ein einzigartiges Extraktionsverfahren gewonnen, bei dem die ursprüngliche Struktur erhalten bleibt. Eine sorgfältige Bewertung der elektrischen Ladung von FITOPROTEINA P mit Hilfe des „Streaming Current Detector“ stellt es den besten hydrolysierten Gelatinen gleich. Es hat eine sehr interessante Wirkung bei der Entfernung von phenolischen Substanzen, die für die Oxidation verantwortlich sind, und führt nicht zu Überschönung. Es ist ein helles, haselnussfarbendes Pulver, praktisch geruchlos oder mit einem leichten charakteristischen Geruch. Lösungen von FITOPROTEINA P lassen sich leicht in kaltem Wasser herstellen und haben keine gelierenden Eigenschaften.

FITOPROTEINA P enthält keine Produkte, die nach den geltenden Rechtsvorschriften als „Lebensmittelallergene“ gelten. Ferner stammen die Rohstoffe des Produkts nicht von genetisch veränderten Organismen (es ist ein GVO-freies Produkt).



VERWENDUNG

FITOPROTEINA P ist das Ergebnis eines sorgfältigen Auswahlverfahrens, bei dem die zahlreichen önologischen Eigenschaften aller pflanzlichen Proteine (elektrische Ladung, detannisierende Wirkung, spezifische adsorptive Wirkung...) berücksichtigt wurden: Die Besonderheit von FITOPROTEINA P besteht darin, dass es auf sensorischer Ebene wirkt, indem es die adstringierendsten und rauesten Gerbstoffe in Form von Tannin-Protein-Verbindungen entfernt, so dass seine Verwendung im Allgemeinen bei der abschließenden Klärung von Weinen ratsam ist. Es besteht eine ausgezeichnete Synergie mit PVPP zur spezifischen Entfernung von Phenolen und folglich zur Verlängerung der Frische der Weine während ihrer Lagerzeit. Seine begrenzte elektrische Ladung ermöglicht es, dass das Vorhandensein von Kolloiden im Wein unverändert bleibt: FITOPROTEINA P vereint nur wenige Polyphenole und nur die aggressivsten am Gaumen.

Bei sehr tanninhaltigen Weinen kann er sowohl für Rotweine verwendet werden, da er die Farbe schont, als auch für Weißweine, da er deren Farbton verbessert und keine Tendenz zur Überschönung aufweist.

Darüber hinaus eignet sich FITOPROTEIN P aufgrund seiner detannisierenden Wirkung für die Schönung von Mosten und Weinen. Bei der Klärung werden die besten Ergebnisse in Kombination mit guten Bentoniten wie dem ausgezeichneten deproteinisierenden PLUSGRAN® GEL oder dem aktivierten PLUSGRAN® erzielt.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von FITOPROTEINA P die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.



FITOPROTEINA P

ALLERGENFREIES SCHÖNUNGSMITTEL PFLANZLICHEN
URSPRUNGS MIT SPEZIFISCHER DETANNISIERENDER WIRKUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

FITOPROTEIN P in kaltem Wasser im Verhältnis 1:20 oder höher langsam und unter ständigem Rühren dispergieren.

Die so erhaltene Lösung ist nicht lagerfähig und muss innerhalb eines Tages verbraucht werden.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Effizienz der Schönungsmittel erheblich zunimmt, wenn sie richtig in der zu behandelnden Masse verteilt werden; das zweckmäßigste System ist DOSACOM®, das eine proportionale Dosierung durchführt.



DOSIERUNG

2 bis 10 g/hl für Weißweine.
5 bis 20 g/hl für Rotweine und Moste.



VERPACKUNG

500-g-Beutel aus Verbundmaterial und 15-kg-Säcke.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.