

# P-Fresh

## CHIARIFICANTE POLICOMPOSTO PER MOSTI E VINI BIANCHI COMPATIBILE CON IMPIANTI OENOFLOW™

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.  
Non contiene allergeni

Chiarificante-stabilizzante privo di sostanze allergeniche, *DGM-free* a base di proteine vegetali e colla di pesce.

P-Fresh è un chiarificante energetico, con un elevato potere illimpidente che permette l'agevolazione delle operazioni di filtrazione, una migliore stabilizzazione del colore e l'eliminazione dei fenoli ossidati e ossidabili.

P-Fresh, grazie alla presenza di carbone vegetale attivo, è ideale per la chiarifica dei vini bianchi.

### La chiarifica con le proteine vegetali e la normativa allergeni

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento europeo n. 2165/2005, è stato ammesso l'impiego delle proteine vegetali nella chiarifica di mosti, vini bianchi e rossi, una pratica enologica che è stata autorizzata a seguito della risoluzione OIV del 2004.

Numerose evidenze scientifiche hanno dimostrato che, a parità di dose impiegata, gli effetti dell'impiego di proteine vegetali come chiarificanti del vino, sono paragonabili a quelli che si possono ottenere con l'uso di derivati dell'uovo e del latte.

P-Fresh inoltre, unisce alle qualità recentemente dimostrate delle proteine vegetali, la ben nota capacità chiarificante della colla di pesce proponendosi come risposta ottimale per soddisfare, da un lato l'esigenza di utilizzare prodotti privi di allergeni, dall'altro la richiesta di un chiarificante di alta qualità ottenuto da materie prime altamente selezionate.

Come previsto dalla direttiva 2007/68/CE, a partire dal 31 maggio 2009 i vini dovranno riportare in etichetta l'indicazione delle sostanze allergeniche utilizzate nella loro preparazione.

L'impiego di P-Fresh non deve essere segnalato nell'etichetta dei vini.

### Un'azione sinergica ed efficace in filtrazione tangenziale

P-Fresh, grazie alla selezione di componenti specifici, è indicato per l'impiego in impianti di filtrazione Oenoflow™ con l'applicazione di uno specifico protocollo operativo\*.

*\*I nostri tecnici specializzati sono a disposizione del cliente per fornire tutte le indicazioni necessarie.*

### Composizione

Proteine vegetali, carbone vegetale attivo, colla di pesce.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere

Colore: Grigio

### Dosaggio

30-60 g/hl secondo i casi e le condizioni operative

### Modalità d'impiego

Disperdere il P-Fresh in acqua (rapporto 1:10).

Dopo breve riposo, aggiungere in filo sottile nella massa da trattare durante il rimontaggio.

### Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

### Confezioni

cod. 109514 - sacchi da 15 kg

