

# L.O. FITOPROTEINA

## ENCOLADO DE LOS VINOS

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**L. O. FITOPROTEINA** quiere ser una alternativa, a la luz de las dudas relacionadas con la utilización de las proteínas de origen animal en la industria agroalimentaria.

**L. O. FITOPROTEINA** es una formulación constituida exclusivamente por proteínas de guisante, dedicada especialmente a aplicaciones de clarificación de los mostos por flotación y al encolado de los vinos, en los 2 casos se usa combinada con coadyuvantes de origen mineral (bentonita o gel de sílice) o con taninos.

Esta formulación se utiliza como las gelatinas. Combinada con un coadyuvante de encolado, permite una flotación eficaz en los mostos o la sedimentación de los materiales en suspensión en los vinos. En laboratorio y en vinos, las lías muestran una mayor compactación con respecto a los encolados que emplean las colas de origen animal.

**L. O. FITOPROTEINA** muestra la ventaja de no contener ningún compuesto catalogado como alérgeno según la directiva europea 2007/68/CE (sin caseína ni gluten).

### MODO DE EMPLEO

Dispersar 1 kg de **L. O. FITOPROTEINA** en 10 L de agua para obtener una suspensión homogénea que conservaremos así el tiempo que dure el tratamiento (si es necesario, utilizar un homogeneizador).

La mezcla es incorporada lentamente de forma homogénea a todo el volumen de mosto o de vino a tratar (es preferible utilizar una bomba dosificadora o una conexión para el encolado).

Antes de la adición de **L. O. FITOPROTEINA**, se utilizará un coadyuvante de encolado.

No existen contraindicaciones para el enzimado del mosto (mínimo 2 horas a la temperatura de la bodega) antes del tratamiento.

### DOSIS DE EMPLEO

Para el tratamiento de los mostos blancos y rosados en desburbado o en vinificación: 20 -40 gr/Hl según el estado sanitario de la cosecha.

- Para el tratamiento de los mostos de prensa: 30-50 gr/Hl
- Para la flotación de los mostos blancos y rosados: 10-20 gr/Hl
- Para la clarificación de vinos blancos, rosados y tintos: 10-20 gr/Hl

Antes de cualquier clarificación, se recomienda efectuar pruebas preliminares en laboratorio.

### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 20 kg

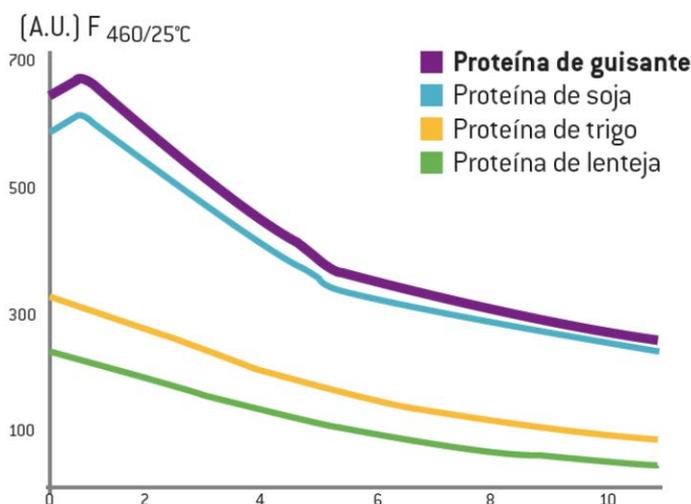
Una vez preparada la formulación debe ser utilizada en el día. Consérvese entre 10 y 25°C, al abrigo de la aire y de la luz, en lugar seco y libre de olores. La fecha óptima de utilización de **L. O. FITOPROTEINA** en su envase original está indicada en la etiqueta.

# L.O. FITOPROTEINA

Las proteínas de guisantes están reconocidas por su capacidad para interactuar con ciertos polifenoles del vino responsables de desviaciones organolépticas.

Esta característica particularmente interesante ha suscitado la creación de **L.O. FITOPROTEINA**. Los resultados a continuación muestran su excelente capacidad para interactuar con las catequinas responsables de las desviaciones de color.

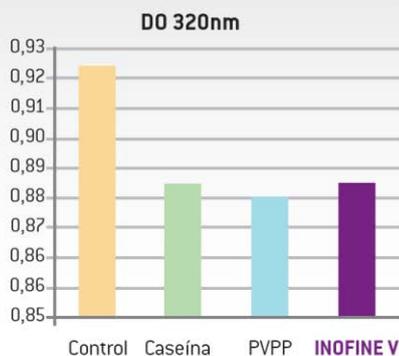
## RESULTADOS EXPERIMENTALES.



Compuestos fenólicos mM por dosificación fluorométrica en una solución modelo hidroalcohólica, pH 3,50 - adición de 1 mg de proteínas /ml

## Tratamiento en desburbado de un mosto de garnacha rosado - Tratamiento a 30 g/hl para cada modalidad

### Acción sobre los polifenoles oxidados (quinonas)



### Acción sobre el color «amarillo» del mosto

