








MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO AROM

Coadyuvante para el tratamiento de mostos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactivada con elevado contenido de manoproteínas.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisPro Arom es un coadyuvante de fermentación, obtenido mediante inactivación térmica de una cepa de levadura rica en manoproteínas y aminoácidos azufrados con actividad antioxidante. La modalidad con la que viene realizado el tratamiento térmico permite disponer de un elevado porcentaje de manoproteínas libres, capaces de ejercer inmediatamente sus efectos estabilizantes sobre los compuestos presentes en el mosto. Los beneficios que se pueden conseguir con el empleo de EnartisPro Arom son:</p> <p><b>Color</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conservación de una coloración brillante y con unos tonos juveniles gracias al elevado poder antioxidante</li> </ul> <p><b>Aroma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento de la persistencia en el tiempo de aromas frescos y afrutados a causa de la interacción entre las manoproteínas y las sustancias aromáticas presentes en el vino.</li> <li>Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de compuestos malolientes por parte de las cortezas de levadura.</li> </ul> <p><b>Gusto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos.</li> </ul> <p><b>Efectos tecnológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección de los componentes aromáticos gracias a la acción antioxidante ejercida por los aminoácidos azufrados.</li> <li>Reducción de la nota herbácea debido a la presencia de aldehídos y alcoholes de seis átomos de carbono (compuestos C6).</li> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas.</li> <li>Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección antioxidante del color y compuestos aromáticos desde las primeras fases de vinificación.</li> <li>Producción de vinos con intensos aromas afrutados.</li> <li>Vinificación de uvas no perfectamente maduras en las que se quiere reducir la percepción de la nota herbácea.</li> <li>Incremento de volumen y plenitud.</li> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 20 – 40 g/hL</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Disolver EnartisPro Arom en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso, mezclando para evitar la formación de grumos. Agregar al mosto. Homogeneizar con un remontado.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>Bolsa de 1 kg y saco de 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.          Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:</p> <p>Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:          Reglamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.