








## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO AROM

Coadyuvantes para el tratamiento de mostos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas solubles.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisPro Arom es un coadyuvante biológico de fermentación de elevada actividad antioxidante para la fermentación de los mostos blancos.</p> <p>EnartisPro Arom está obtenido mediante inactivación térmica de una cepa de levadura alta-productora de aminoácido y péptidos con elevada actividad antioxidante. La modalidad con la que vienen realizado el tratamiento térmico permite liberar de un elevado porcentaje de manoproteínas libres, capaces de ejercer inmediatamente sus efectos estabilizantes sobre los compuestos presentes en el mosto.</p> <p>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 a adsorción de olores sulfurados desagradables 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 péptidos.</li> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas.</li> <li>Reducción de las notas herbáceas debido a la presencia de los aldehídos y los alcoholes de seis átomos de carbonos (compuestos C6)</li> <li>Fermentación alcohólica regular y completa debido al 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>Producción de vinos blancos y rosados tempranos, que se presentan afrutados, equilibrados y bebibles, ya al final de la fermentación alcohólica.</li> <li>Protección antioxidante del color de los vinos blancos y rosados.</li> <li>Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos y rosados.</li> <li>Vinificación de uvas no perfectamente maduras en las que se quiere reducir la percepción de la nota herbácea.</li> <li>Vinos tintos jóvenes.</li> <li>Incremento de volumen.</li> </ul>

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>DOSIS</b> Vinos blancos y rosados: 20 – 40 g/hL.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dispersar EnartisPro Arom en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso y mezclarlo al mosto durante el llenado del tanque.</li> <li>2. Homogeneizar con un remontado.</li> </ol>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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.