








## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO BLANCO

Coadyuvante para el tratamiento de mostos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactivada con elevado contenido de manoproteínas inmediatamente solubles.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisPro Blanco 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 Blanco son:</p> <p><i>Color</i></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><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incremento de los aromas de fruta.</li> <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><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen gracias a la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos.</li> <li>Disminución de la sensación de amargo.</li> </ul> <p><i>Efectos tecnológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección de los compuestos aromáticos gracias a la acción antioxidante ejercitada por los aminoácidos azufrados contenidos en la fórmula.</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>Producción de vinos en los que se desea conservar las notas olfativas y el color fresco y juvenil por un largo tiempo (vinos para exportación, vinos distribuidos a través de mayoristas, vinos que se consumen en un tiempo medio-largo después del embotellado, etc.)</li> <li>Incremento de volumen y plenitud.</li> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica.</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></p> <p>Vinos tempranos (venta dentro de los 4 meses después de la vendimia):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blancos: 10 g/hL</li> <li>▪ Rosados: 10-15 g/hL</li> </ul> <p>Vinos que se comercializarán 6 meses después de la vendimia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blancos y rosados: 20 – 30 g/hL</li> </ul>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Disolver Enartis Pro Blanco en agua o mosto en una proporción 1:10. Mezclar para evitar la formación de grumos. Agregar al mosto de manera homogénea con un remontado.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>1 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>Producto conforme con:</p> <p>Codex Œnologique 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.