








MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

ENARTISPRO BLANCO

Coadyuvante para el tratamiento de mostos

| | |
|---|---|
|  | <p>COMPOSICIÓN Levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas inmediatamente solubles.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisPro Blanco es un coadyuvante biológico de fermentación con elevadas propiedades antioxidantes para la fermentación de los vinos blancos. EnartisPro Blanco está obtenido con un tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura con una elevada producción de aminoácidos y péptidos antioxidantes. La técnica con la que se realiza 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.</p> <p>Los efectos del empleo de EnartisPro Blanco en las fermentaciones de los vinos blancos son muchos:</p> <p>Color</p> <ul style="list-style-type: none"> Conservación de una coloración brillante y con unos tonos juveniles gracias al elevado poder antioxidante. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> Incremento del aroma de fruta. 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. Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de olores sulfurados desagradables por parte de las cortezas de levadura. <p>Gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos. Disminución de la sensación de amargor. <p>Efectos tecnológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Protección de los componentes aromáticos gracias a la acción antioxidante ejercitada por los aminoácidos y péptidos contenidos en la fórmula. Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas. Reducción de las notas herbáceas debido a la presencia de los aldehídos y los alcoholes de seis átomos de carbonos (compuestos C6). Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras. |
|  | <p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Protección antioxidante del color y compuestos aromáticos desde las primeras fases de vinificación. Producción de vinos con intensos aromas afrutados. Producción de vinos blancos y rosados donde se desea mantener un aroma fresco y afrutado por un tiempo largo (vinos para exportación, vinos distribuidos por la gran distribución, vinos que se consuman en un tiempo medio-largo después del embotellado, etc.). Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos y rosados. Incremento de la estabilidad tartárica y proteica. Vinos tintos jóvenes. Vinos base espumoso o espirituosos. |

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>DOSIS</p> <p>Vinos tempranos (vinos que se venden en los 4 meses después de la vendimia):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos blancos: 10 - 30 g/hL ▪ Vinos rosados: 10 - 30 g/hL. <p>Vinos para la venta después de 6 meses de la vendimia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos blancos y rosados: 20 - 40 g/hL. |
|  | <p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir EnartisPro Blanco al comienzo de la fermentación, en el momento de rellenar el depósito. 2. Disolver la dosis de empleo de EnartisPro Blanco establecida, en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, homogeneizar y agregar al mosto después del desfangado en el llenado del tanque. 3. Homogeneizar con un remontado. |
|  | <p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>1 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.</p> <p>Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p> |
|  | <p>NORMATIVA</p> <p>Producto conforme a:</p> <p>Codex Oenologique Internacional</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:</p> <p>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.