







MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

ENARTISPRO FT

Coadyuvante para el tratamiento de mostos creado para potenciar los aromas tiólicos

	<p>COMPOSICIÓN</p> <p>Copolímeros insolubles adsorbentes de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP), levadura inactivada con elevado contenido de manoproteínas inmediatamente solubles y aminoácidos con actividad antioxidante.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisPro FT es un coadyuvante para el tratamiento de mostos blancos y rosados creado para potenciar y proteger los aromas tiólicos. PVI/PVP elimina el cobre que cataliza la oxidación enzimática del mosto por la polifenol oxidasa y, el hierro que, en combinación con el cobre, catalizan la oxidación química de los polifenoles. La polivinilpirrolidona, parte del copolímero PVI/PVP, absorbe los polifenoles oxidados y potencialmente oxidables. La levadura inactivada proporciona aminoácidos con actividad antioxidante que limita el pardeamiento del color y protege los tioles presentes en el mosto y liberados durante la fermentación. Las manoproteínas forman agregados con los compuestos aromáticos, reduciendo así, su pérdida por oxidación y volatilización causada por la producción de CO₂ durante la fermentación.</p> <p>EnartisPro FT:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elimina de forma efectiva los metales ▪ Elimina los polifenoles oxidados y potencialmente oxidables ▪ Reduce la degradación de las sustancias aromáticas ▪ Proporciona aminoácidos con actividad antioxidante que conservan los aromas tiólicos ▪ Libera polisacáridos y manoproteínas que intervienen en la estabilización aromática y mejoran la sensación de volumen en boca <p>Existen varios beneficios al utilizar EnartisPro FT en mosto:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conservación de una coloración brillante y juvenil <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incremento de la intensidad y persistencia de aromas tiólicos y de fruta exótica en el tiempo ▪ Incremento de la limpieza olfativa debido a la acción absorbente de las cortezas de levadura <p><i>Gusto</i></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 amargo
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Producción de vinos blancos y rosados con aromas intensos y estables en el tiempo ▪ Vinos con alta concentración de tioles ▪ Producción de vinos resistentes a la oxidación ▪ Incremento de volumen y plenitud
	<p>DOSIS</p> <p>30 – 50 g/hL</p> <p>Dosis máxima permitida en la Unión Europea: 70g/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>MODO DE EMPLEO</p> <p>Rehidratar EnartisPro FT en agua en una proporción de 1:20, mezclando constantemente para evitar la formación de grumos. Dejar reposar durante al menos una hora y agréguelo al mosto. El producto es insoluble y actúa por contacto, por lo que se recomienda mantenerlo en suspensión durante al menos una hora, teniendo en cuenta que cuanto mayor sea el tiempo de contacto mayor será su efectividad. El producto se debe eliminar por filtración dentro de los dos días, según lo requerido por el Reglamento (EU) 2019/934 y el Código Internacional de Prácticas Enológicas (Ficha 2.1.20 y 3.4.14).</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>1 kg, 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.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex CEnologique 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.