



ENARTIS PRO FT

COADYUVANTE CON ELEVADAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES PARA POTENCIAR AROMAS EN LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Copolímeros insolubles adsorbentes de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP) más cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas solubles inmediatamente y péptidos tiólicos de actividad antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco crema.

ENARTIS PRO FT "FREE THIOL" es un coadyuvante de fermentación para potenciar y proteger los aromas tiólicos.

Exalta la expresión de los tioles principalmente gracias a la altísima acción desmetalizante en el desfogado o al inicio de la fermentación que neutraliza la acción devastadora del cobre y el hierro oxidando prioritariamente los aromas tiólicos revelados durante la fermentación. La acción sinérgica de sus componentes multiplican su acción protegiendo los tioles de la uva, protegiendo sus precursores de la oxidación y la precipitación, multiplicando así la concentración de tioles, su estabilidad y viabilidad en el tiempo sin perderse ni degradarse.

El Cobre interviene en la degradación de los tioles primarios y los producidos por la levadura durante la fermentación. Asimismo oxida y elimina otras moléculas precursoras de tioles y antioxidantes como el glutatión y otros péptidos o aminoácidos tiólicos.

El proceso de degradación es muy rápido, ocurre al inicio de la fermentación y elimina todas las moléculas tiólicas que se unan covalentemente al Cu^{2+} y precipiten con él.

Igualmente el Cu^{2+} más el Fe^{2+} y el Al^{3+} son metales que intervienen en todos los procesos de oxidación y quelatación de alcoholes superiores y esteres aromáticos producidos durante la fermentación. Se pierden los aromas producidos durante la fermentación.

ENARTIS PRO FT "FREE THIOL"-

- Elimina de forma efectiva los metales,
- Elimina los polifenoles potencialmente oxidables y los oxidados,
- Aporta mayor concentración de polipéptidos tiólicos antioxidantes que promueven la producción de nuevos aromas tiólicos.
- Libera polisacáridos parietales que intervienen en la estabilización aromática y el volumen del vino.

Los efectos del empleo de ENARTIS PRO FT "FREE THIOL" en las fermentaciones de los vinos blancos son muchos:

Color

- Conservación de una coloración brillante y con unos tonos juveniles gracias al elevado poder antioxidante.

Aroma

- Incremento del aroma de fruta exótica como consecuencia del aporte de aminoácidos precursores aromáticos;
- 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 tioles malolientes por parte de las cortezas de levadura.

Gusto

- Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos;
- Disminución de la sensación de amargo.

Efectos tecnológicos

- Protección de la componente aromática gracias a la acción antioxidante ejercitada por los aminoácidos tiólicos;



ENARTIS PRO FT

APLICACIONES

- Producción de vinos blancos y rosados muy aromáticos y muy estables.
- Alta concentración de tioles.
- Vinos estables frente a su de gradación por las oxidaciones de aromas y color.
- Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos y rosados

DOSIS

En blancos y rosados.

El PVI/PVP debe formar una redícula adsorbente con un mínimo de concentración para tener acción.

Está probado que la dosis mínima para obtener resultados muy notables es de 50 g/hL. Dosis máxima recomendada por el Codex Œnologique International y máxima permitida en la UE: 70 g/hL

MODO DE EMPLEO

Preparación: ENARTIS PRO FT "FREE THIOL" se debe hidratar durante al menos una hora antes de su aplicación en agua en una relación 1:20, remover muy bien evitando la formación de grumos.

Aplicación en la Unión Europea:

Añadir ENARTIS PRO XP "FREE THIOL" al mosto en el desfangado después del enzimado. El producto es insoluble y actúa por contacto, por esto se recomienda mantenerlo en suspensión durante una hora al menos, sabiendo que el tiempo más largo aumenta su eficacia. El producto se debe eliminar por filtración según lo previsto en el Reglamento (UE) N. 1576/2015.

Aplicación fuera de la UE:

Añadir ENARTIS PRO XP "FREE THIOL" al mosto después de su clarificación o desfangado, cuando llenamos el depósito, antes de inocular la levadura.

Se recomienda homogeneizar el producto en el mosto sin aireación pues ENARTIS PRO XP "FREE THIOL" es insoluble e incrementa su acción si se pone en contacto. Una vez iniciada la fermentación la propia dinámica y el carbónico producido por las levaduras maximizará su acción.

La parte insoluble del producto se retirará junto a las lías de gruesas de fermentación al primer trasiego.

Según lo indicado en la RESOLUCION OIV-OENO 262-2014 el mosto o el vino deben filtrarse a través de un filtro con un diámetro de poro máximo de 3 micras (la presión de filtración no debe superar 0,8 bar).

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de Kg 1 y 10 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico según lo arreglo marcado por:

Codex Œnologique International

En Europa: según lo indicado en el Reglamento (UE) N. 1576/2015.