







## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO PERLAGE

Coadyuvante para el tratamiento de vinos espumosos.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levaduras inactivas ricas en manoproteínas y aminoácidos tiólicos.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Coadyuvante biológico de fermentación a base de levaduras inactivas ricas en manoproteínas y aminoácidos tiólicos. Promueve el frescor de los vinos.</p> <p>EnartisPro Perlage es obtenido mediante el tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura con una elevada producción de aminoácidos tiólicos, que previenen la evolución del vino e intensifican su expresión aromática. El tratamiento térmico realizado favorece la liberación de las manoproteínas de la pared de las levaduras.</p> <p>El empleo del EnartisPro Perlage tiene diversos efectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos más frescos.</li> <li>▪ Un elevado poder antievolución (30 g/hL contienen aproximadamente 10 mg/L de aminoácidos tiólicos): Protege los aromas, aumenta los aromas frescos de los vinos, previene el envejecimiento precoz y mantiene un color estable brillante (prevención de pardeamientos).</li> <li>▪ El pool de aminoácidos tiólicos son precursores aromáticos que desarrollan los aromas de fruta exótica y fresca. Activación de las levaduras.</li> <li>▪ El elevado contenido en manoproteínas, aumenta la estabilidad coloidal del vino, mejorando de esta forma la estabilidad de la espuma. Además, al estar presentes desde las primeras fases de la vinificación, ayudan a favorecer la estabilidad proteica y tartárica.</li> <li>▪ Aumento de las sensaciones organolépticas de volumen y suavidad en boca.</li> <li>▪ Tiene una gran acción en la protección, estabilidad y persistencia aromática.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ EnartisPro Perlage se emplea en la fermentación de vinos base cava y espumosos para protegerlos frente a la evolución, y estabilizar los aromas en el tiempo.</li> <li>▪ Producción de vinos base cava preparados para la crianza.</li> <li>▪ En el método Charmat o Autoclave aumenta la concentración de polisacáridos en los vinos, estableciendo el entramado coloidal ideal para la formación de la espuma. Los factores antievolución naturales mantienen el frescor y la estabilidad aromática.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dosis en vino base cava: 8 - 30 g/hL.</li> <li>▪ Dosis en la Toma de Espuma Método Charmat: 3 - 10 g/hL.</li> </ul>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisPro Perlage en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, homogeneizar evitando la formación de grumos y agregar al mosto directamente. Añadir EnartisPro Perlage al comienzo de la fermentación alcohólica, al llenar el depósito después del desfangado en el caso del vino base cava, y en la mezcla del licor de "tirage" en la toma de espuma.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg</p> <p>Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Conservación abierta: Cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.</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.



**NORMATIVA**

Producto conforme a:  
Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

---

*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.*

---