



## PRO PERLAGE

*Cortezas de levaduras ricas en manoproteínas y aminoácidos con acción antioxidante*

## AYUDA NATURAL PARA LA ESTABILIZACIÓN Y EL FRESCOR

### Características

ENARTIS PRO PERLAGE es un coadyuvante biológico a base de levaduras inactivas ricas en manoproteínas y péptidos tiólicos, a utilizar en la fermentación de los vinos base Cava o en la toma de espuma con el objetivo de contribuir a su estabilidad aromática y coloidal. Vinos más estables, voluminosos y frescos

ENARTIS PRO PERLAGE es un coadyuvante de la fermentación, obtenido mediante el tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura con una elevada producción de péptidos 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.

El empleo del Enartis Pro Perlage tiene diversos efectos:

- ✓ Un elevado poder antievolución (30 g/hL contienen aproximadamente 9 mg/L de aminoácidos tiólicos): Protege los aromas, aumenta los aromas frescos de los vinos, previene el envejecimiento precoz, mantiene un color estable brillante (prevención de pardeamientos).
- ✓ El pool de aminoácidos tiólicos son precursores aromáticos que desarrollan los aromas de fruta exótica y frescas.
- ✓ El elevado contenido en polisacáridos originarios de las paredes de las levaduras (manoproteínas) aumenta la estabilidad coloidal del vino, mejorando de esta forma la estabilidad de la espuma.
- ✓ Las manoproteínas, presentes desde las primeras fases de la vinificación, ayudan a favorecer la estabilidad proteica y tartárica.
- ✓ Aumento de las sensaciones organolépticas de volumen y suavidad en boca.
- ✓ Tiene una gran acción en la protección, estabilidad y persistencia aromática.

### Aplicaciones

- ✓ Enartis Pro Perlage se emplea en la fermentación de vinos base Cava para protegerlos frente a la evolución y estabilizar los aromas en el tiempo.
- ✓ Producción de vinos base Cava preparados para la crianza.
- ✓ En la Toma de Espuma 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.

### Dosis

20-40 g/hL

Dosis maxima permitida en la UE: 40 g/hL

### Modo de empleo

Añadir ENARTIS PRO PERLAGE al comienzo de la fermentación alcohólica, al rellenar 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.

Disolverlo en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, homogeneizar evitando la formación de grumos y agregar al mosto directamente.

### Envases

Paquetes de 1 kg

### Condiciones de conservación

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: Cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba. Consumir rapidamente

Las materias primas empleadas para elaborar este product están conformes con las características marcadas por

Codex Enologico Internacional

Producto para uso enologico, de acuerdo con:

Reglamento (UE) n.606/2009