

MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

ENARTIS PRO Q

Coadyuvante para el tratamiento de mostos a base de quitosano específico y cortezas de levadura.

	<p>COMPOSICIÓN Quitosano procedente de <i>Aspergillus niger</i> y cortezas de levadura.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisPro Q es una preparación especial compuesta de cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas fácilmente solubles y quitosano activado. Esta específica combinación permite obtener numerosos beneficios estabilizantes sobre los compuestos presentes en el mosto. Entre ellos se encuentra:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Estabilización de la sustancia colorante gracias al aporte de manoproteínas capaces de actuar como coloides protectores. Protección antioxidante gracias a la quelación de metales pesados por parte del quitosano. <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de la persistencia en el tiempo de aromas frescos y afrutados a causa de la interacción entre las manoproteínas y los compuestos aromáticos presentes en el vino. Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de compuestos malolientes por parte de las cortezas de levadura y de la acción antimicrobiana del quitosano (acidez volátil, compuestos azufrados, fenoles volátiles, etc.). <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen gracias a la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas. <p><i>Efectos microbiológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Reducción de la población de microorganismos no deseados, favoreciendo la prevalencia de levadura <i>Saccharomyces</i> sobre <i>no-Saccharomyces</i>. <p><i>Efectos tecnológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas. Fermentación alcohólica regular y completa gracias a la protección antimicrobiana del quitosano, y a la acción desintoxicante y al aporte de factores de supervivencia de las cortezas de levadura. Reducción de los efectos de la lacasa producida por <i>Botrytis Cinerea</i>.
	<p>APLICACIONES En la producción de vinos blancos, rosados y tintos para</p> <ul style="list-style-type: none"> Prevención y reducción de la población de microorganismos no deseados. Protección y estabilización aromática Protección y estabilización del color Incremento de volumen y plenitud Reducción del contenido de compuestos indeseables de origen microbiológico (ácido acético, fenoles volátiles, compuestos azufrados, etc.). Incremento de la estabilidad tartárica y proteica.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> 10 – 30 g/hL <p>Dosis máxima legal en la UE: 60 g/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>Disolver EnartisPro Q en un volumen de agua o mosto equivalente a 20 veces su peso. Mezclar para evitar la formación de grumos. Agregar al mosto durante el llenado del tanque o en el momento de la inoculación de la levadura. Homogeneizar con un remontado.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>2,5 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:</p> <p>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.