








ESTABILIZANTES MICROBIOLÓGICOS

EnartisPro Q

Coadyuvante para el control microbiológico y la mejora organoléptica.

	<p>COMPOSICIÓN</p> <p>Quitosano procedente de <i>Aspergillus niger</i>, corteza de levadura, ácido láctico, ácido ascórbico.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisPro Q es una preparación especial a base de quitosano activado y corteza de levadura seleccionada específicamente por su elevado contenido en manoproteínas fácilmente solubles.</p> <p>La interacción entre sus componentes potencia la acción antimicrobiana del quitosano y permite obtener numerosos beneficios estabilizantes en el mosto, entre los que se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducción de la población de microorganismos no deseados (levaduras y bacterias) en uva y mosto, favoreciendo la prevalencia de levadura <i>Saccharomyces</i> sobre non-<i>Saccharomyces</i> para una fermentación alcohólica regular y completa. ▪ Control de mohos contaminantes y reducción de los efectos de la lacasa (<i>Botrytis Cinerea</i>). ▪ Incremento de la limpieza aromática debido al impacto positivo de la corteza de levadura, que disminuye los compuestos malolientes gracias también a la acción antimicrobiana del quitosano. ▪ Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen gracias a la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas. ▪ Control y adsorción de metales del mosto, minimizando la formación de radicales libres que causan las oxidaciones tempranas de aromas y color, aumentando así la persistencia de los aromas frescos y afrutados. <p>EnartisPro Q no contiene alérgenos ni sustancias de origen animal y representa una alternativa viable al SO₂ para el control microbiano.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevención y reducción de la población de microorganismos no deseados en uvas con alta carga microbiológica y/o dañadas. ▪ Reducción del uso de SO₂ al reemplazarlo como agente antimicrobiano. ▪ Control microbiológico durante la premaceración y fermentación de mostos tintos. ▪ Control microbiológico y de oxidaciones en la decantación y/o estabulación de mostos blancos y rosados aromáticos.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostos tintos: 10 g/hL en condiciones normales. 20 g/hL en uvas muy contaminadas. ▪ Mostos blancos y rosados: 10 – 30 g/hL. <p><i>Dosis legal máxima en la UE:</i> 40 g/hL para la reducción de la carga de microorganismos no deseados 400 g/hL para la reducción de metales pesados.</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, mezclando constantemente hasta obtener una suspensión homogénea.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En mostos tintos: Agregar de forma uniforme desde el primer día de maceración durante un remontado y homogenizar. ▪ En mostos blancos y rosados: Agregar de forma uniforme durante el llenado del tanque para maceraciones en frío y estabulación, o después de la flotación, antes de la inoculación de la levadura. Homogenizar siempre con un remontado.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>2,5 - 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado. 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: Codex CEnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones.</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.