






MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

ENARTISPRO R

Liberación de manoproteínas durante la fermentación.

	<p>COMPOSICIÓN Levadura inactiva.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisPro R es un coadyuvante de fermentación obtenido mediante inactivación térmica de una cepa de levadura alta-productora de manoproteínas. La forma en la que se realiza el tratamiento térmico permite disponer de un elevado porcentaje de manoproteínas libres, capaces de ejercer inmediatamente sus efectos estabilizantes sobre los compuestos presentes en el mosto.</p> <p>Los beneficios que se pueden conseguir con el empleo de EnartisPro R son:</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. <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 las sustancias aromáticas presentes en el vino. Incremento de la limpieza olfativa debido a la adsorción de olores sulfurados desagradables por parte de las cortezas de levadura. <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos. <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. Estabilización del color antes de la fermentación maloláctica. Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Producción de vinos blancos, rosados y tintos tempranos, que se presentan afrutados, equilibrados y bebibles ya al final de la fermentación alcohólica. Protección y estabilización del color de los vinos rosados y tintos. Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos, rosados y tintos. Incremento de la estabilidad tartárica y proteica.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/hL. Vinos tintos: 30 – 40 g/hL.
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> Dispersar EnartisPro R en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso, mezclar y unirlo al mosto durante el llenado del tanque. Añadir EnartisPro R al inicio de la fermentación, durante el llenado del tanque en el caso de uvas tintas y después del desfangado en el caso de mostos rosados y blancos. Homogeneizar con un remontado.

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.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg – 10 kg

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

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.



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.