






## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO R

Coadyuvante para el tratamiento de mostos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Levadura inactivada</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>EnartisPro R es un coadyuvante de fermentación derivado de levadura inactivada con elevado contenido de manoproteínas fácilmente solubles, 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>Color</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilización de la sustancia colorante gracias al aporte de manoproteínas capaces de actuar como coloides protectores.</li> </ul> <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de aromas sulfurados malolientes por parte de las cortezas de levadura.</li> </ul> <p>Gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos.</li> </ul> <p>Efectos tecnológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas;</li> <li>Estabilización del color antes de la fermentación maloláctica;</li> <li>Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producción de vinos blancos, rosados y tintos tempranos, que se presentan afrutados, equilibrados y bebibles ya al final de la fermentación alcohólica</li> <li>Protección y estabilización del color de los vinos rosados y tintos</li> <li>Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos, rosados y tintos</li> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/hL Vinos tintos: 30-40 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Disolver EnartisPro R en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso. Mezclar para evitar la formación de grumos. Agregar al mosto en el momento de la inoculación de la levadura. Homogeneizar con un remontado.</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.



**ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

1 kg, 10 kg

Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.  
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.



**CONFORMIDAD**

Producto conforme con:  
Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reglamento (UE) 2019/934

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.