



ENARTIS PRO R

COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco crema.

ENARTIS PRO R es un coadyuvante de fermentación, obtenido mediante inactivación térmica de una cepa de levadura alta-productora de manoproteínas. La modalidad con la que vienen realizado 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.

Los beneficios que se pueden conseguir con el empleo de ENARTIS PRO R son:

Color

Estabilización de la sustancia colorante gracias al aporte de manoproteínas capaces de actuar como coloides protectores.

Aroma

- 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 a causa de la adsorción de tioles malolientes por parte de las cortezas de levadura.

Gusto

- Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos.

Efectos tecnológicos

- 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.

APLICACIONES

- 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

DOSIS

Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/100L

Vinos tintos: 30-40 g/100L

Dosis máxima legal en UE: 40 g/h100L

MODO DE EMPLEO

Añadir ENARTIS PRO R al inicio de la fermentación, durante el llenado del tanque. Dispersar ENARTIS PRO R en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso, mezclar y unirlo al mosto durante el llenado del tanque. Homogeneizar con un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg, saco de 10 kg

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

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.