

POLISACÁRIDOS DE LEVADURA

ENARTISPRO RW

Volumen, integración aromática y frescor



COMPOSICIÓN

Levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas solubles.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enartis Pro RW aplicado desde el primer día de la fermentación promueve el frescor de los vinos, potencia e integra los aromas de fermentación e intensifica su volumen en boca.

Enartis Pro RW tiene elevada actividad antioxidante para la fermentación de los mostos blancos y rosados. Está obtenido mediante la selección de cepas con alta producción de polipéptidos tiólicos de elevada actividad antioxidante así como alta producción de polisacáridos parietales. La técnica de inactivación permite liberar de las paredes celulares un elevado porcentaje de manoproteínas libres, capaces de ejercer inmediatamente sus efectos estabilizantes sobre los compuestos presentes en el mosto.

Los péptidos sulfurados se conservan con alto poder reductor para que su acción en el mosto sea máxima previniendo su oxidación y potenciando sus aromas frescos.

Los beneficios que se pueden conseguir con el empleo de EnartisPro RW son:

Color

- Conservación de los tonos juveniles y brillantes gracias al elevado poder antioxidante.

Aroma

- Prevención de la degradación oxidativa de los aromas.
- 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 al prevenir la oxidación.

Gusto






- Potenciación del volumen en boca y sabor.

Efectos tecnológicos

- Protección de los componentes aromáticos gracias a la acción antioxidante ejercida por los péptidos tiólicos.
- Reducción de las notas herbáceas.
- Fermentación alcohólica regular y completa debido al aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento, útiles para el metabolismo de las levaduras.



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>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Producción de vinos blancos y rosados jóvenes, aromáticos y estables. ▪ Protección antioxidante del color de los vinos blancos y rosados. ▪ Incremento de volumen, integración de los aromas y sabor en los vinos blancos y rosados. ▪ Vinos tintos jóvenes.
	<p>DOSIS Vinos blancos y rosados: 20 – 40 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dispersar EnartisPro RW en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso y mezclarlo al mosto durante el llenado del tanque. 2. Añadir EnartisPro RW al inicio de la fermentación, durante el llenado del tanque después del desfangado. 3. Homogeneizar con un remontado.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: cerrar cuidadosamente y conservar como se indica arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique Internacional</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.