








MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

ENARTISPRO TINTO

Coadyuvante para el tratamiento de mostos tintos

	<p>COMPOSICIÓN</p> <p>Levadura inactivada rica en manoproteínas inmediatamente solubles, taninos elágicos y de semilla.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisPro Tinto es un coadyuvante de fermentación derivado de levadura inactivada con elevado contenido en manoproteínas inmediatamente solubles combinada con una mezcla de taninos elágicos y taninos condensados de semilla de uva. Su formulación fue desarrollada para proteger el color y favorecer la condensación de antocianos-taninos durante la maceración de uvas tintas.</p> <p>Los beneficios que se pueden conseguir con el empleo de EnartisPro Tinto durante la maceración de las uvas tintas son:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Protección de la materia colorante frente a la acción de enzimas oxidasas gracias al poder protector que presentan los taninos elágicos contenidos en la fórmula. Estabilización de la materia colorante debido al aporte de taninos de semilla de uva y manoproteínas capaces de formar complejos coloreados estables. <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de las notas frutales gracias al aporte de taninos de uva. Aumento de la persistencia en el tiempo de aromas frescos y afrutados a causa de la interacción entre las manoproteínas y los compuestos aromáticos presentes en el vino. Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de compuestos malolientes por parte de las cortezas de levadura. <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de suavidad y volumen debido a la liberación de grandes cantidades de manoproteínas libres y polisacáridos. Atenuación de la astringencia a causa de la formación de complejos taninos-manoproteínas menos agresivos en el paladar. Incremento del equilibrio y estructura gustativa. <p><i>Efectos tecnológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Protección de los compuestos aromáticos gracias a la acción antioxidante ejercitada por los taninos. 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 debido al aporte de factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos insaturados de cadena larga como el ácido oleico y palmitoleico) capaces de mejorar la actividad fermentativa de la levadura.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Producción de vinos tintos caracterizados por una gran plenitud y suavidad gustativa. Producción de vinos tintos en los que se desea conservar las notas olfativas y el color fresco y juvenil por un largo tiempo (vinos para exportación, vinos distribuidos a través de mayoristas, vinos que se consumen en un tiempo medio-largo después del embotellado, etc.) Protección y estabilización del color de los vinos tintos y también, los termovinificados.

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>DOSIS Protección del color: 20 g/hL Vinos tempranos (venta dentro de los 4 meses después de la vendimia): 15 – 20 g/hL Vinos de media-larga reserva: 30 – 40 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver Enartis Pro Tinto en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso. Mezclar para evitar la formación de grumos. Agregar al mosto y homogeneizar con un remontado. No utilizar agua con elevado contenido de metales, ni objetos de hierro que puedan provocar reacciones no deseadas con el tanino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex Oenologique International Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</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.