








## MANOPROTEINAS Y POLISACARIDOS

# ENARTISPRO TINTO

Volumen, estabilización del color y mejora organoléptica.

	<p><b>COMPOSICIÓN</b></p> <p>Levadura inactivada rica en manoproteínas inmediatamente solubles, taninos elágicos y taninos de pepita de uva proantocianidínicos.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>EnartisPro Tinto es un coadyuvante de fermentación derivado de corteza de levadura con un elevado contenido en manoproteínas solubles y una mezcla de taninos condensados (pepita de uva) y elágicos, estudiado para la protección del color y para favorecer la condensación antociano-tanino en la maceración de la uva tinta.</p> <p>Los efectos del uso de EnartisPro Tinto en la fermentación de los vinos tintos son múltiples:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección de la sustancia colorante frente a la oxidación y frente a la acción de enzimas oxidáticas, gracias a la acción protectora desarrollada por los taninos elágicos contenidos en la preparación.</li> <li>Estabilización de la materia colorante gracias al aporte de manoproteínas capaces de formar complejos coloreados estables.</li> </ul> <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento de la nota frutal.</li> <li>Protección de la nota frutal como consecuencia de la interacción entre las sustancias aromáticas presentes en el vino y las manoproteínas aportadas.</li> <li>Incremento de la limpieza olfativa gracias a la adsorción de olores sulfurados desagradables por parte de las cortezas de levadura.</li> </ul> <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incremento de suavidad y volumen debido a la liberación de cantidades considerables de manoproteínas libres y de polisacáridos.</li> <li>Atenuación de la astringencia a causa de la formación de complejos taninos-manoproteínas menos agresivos en el paladar.</li> <li>Incremento del equilibrio gustativo.</li> </ul> <p><i>Efectos tecnológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección antioxidante de los aromas por efecto del tanino.</li> <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> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producción de vinos tintos donde se desea mantener un aroma fresco y afrutado por un tiempo largo (vinos para exportación, vinos distribuidos por la grande distribución, vinos que se consuman en un tiempo medio-largo después del embotellado, etc.).</li> <li>Incremento de volumen y longitud en boca de los vinos tintos.</li> <li>Preparación de los vinos para la crianza en barrica.</li> <li>Protección y estabilización del color de los vinos tintos y tinto termovinificados.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección del color: 20 g/hL.</li> <li>Vinos tempranos (que se venden en los 4 meses después de la cosecha): 15 – 20 g/hL.</li> <li>Vinos tintos de media – larga reserva: 30 – 40 g/hL.</li> </ul>

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><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disolver la dosis de empleo de EnartisPro Tinto establecida, en un volumen de agua o mosto igual a 10 veces su peso, homogeneizar y agregar a la pasta en el llenado del depósito.</li> <li>2. Añadir EnartisPro Tinto al comienzo de la fermentación, en el momento de rellenar el tanque.</li> <li>3. Homogeneizar con un remontado.</li> </ol> <p>No utilizar agua con elevado contenido de metales, ni objetos de hierro que puedan provocar reacciones no deseadas con el tanino.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>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><b>NORMATIVA</b></p> <p>Producto conforme a:          Codex Oenologique International</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.