



COADYUVANTE BIOLÓGICO PARA LA FERMENTACIÓN DE LOS VINOS TINTOS

COMPOSICIÓN

Cortezas de levaduras con elevado contenido de manoproteínas solubles, taninos elágicos y proantocianidínicos de uva.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color marrón claro.

ENARTIS PRO 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 (castaño), estudiado para la protección del color y para favorecer la condensación antociano-tanino en la maceración de la uva tinta.

Los efectos del uso de ENARTIS PRO TINTO en la fermentación de los vinos tintos son múltiples:

Color

- 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;
- estabilización de la sustancia colorante gracias al aporte de taninos proantocianidínicos de uva y de manoproteínas capaces de formar complejos coloreados estables.

Aroma

- Aumento de la nota frutal como consecuencia del aporte de taninos de uva;
- protección de la nota frutal como consecuencia de la interacción entre las sustancias aromáticas presentes en el vino y las manoproteínas y taninos proantocianidínicos aportados;
- incremento de la limpieza olfativa gracias a la adsorción de tioles malolientes por parte de las cortezas de levadura.

Gusto

- Incremento de suavidad y volumen debido a la liberación de cantidades considerables de manoproteínas libres y de polisacáridos;
- atenuación de la astringencia a causa de la formación de complejos taninos-manoproteínas menos agresivos en el paladar;
- Incremento del equilibrio gustativo gracias al efecto organoléptico ejercido por los taninos proantocianidínicos contenidos en la fórmula.

Efectos tecnológicos

- Protección antioxidante de los aromas por efecto del tanino;
- 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 como consecuencia del aporte de factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos insaturados de cadena larga como ácido oleico y palmitoleico) capaces de mejorar la actividad fermentativa de la levadura.

APLICACIONES

- 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.);
- Incremento de volumen y plenitud en los vinos tintos;
- Protección y estabilización del color de los vinos tintos y tinto termovinificados.

DOSIS

Protección del color: 20 g/100L

Vinos tempranos (que se venden en los 4 meses después de la cosecha): 15-20 g/100L

Vinos tintos de media-larga reserva: 30-40 g/100L

Dosis máxima legal en UE: 80 g/hl



MODO DE EMPLEO

Añadir ENARTIS PRO TINTO al comienzo de la fermentación, en el momento de rellenar el tanque. Disolver la dosis de empleo de ENARTIS PRO TINTO establecida, en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, homogeneizar y agregar a la pasta en el llenado del depósito. Homogeneizar con un remontado.

No utilizar nunca agua mineral o con elevado contenido en metales, ni objetos de hierro que puedan provocar reacciones no deseadas con el tanino.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de Kg 1.

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