






POLISACÁRIDOS DE LEVADURA Y DE UVA

ENARTISPRO UNO

| | |
|---|---|
|  | <p>COMPOSICIÓN Levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas solubles inmediatamente.</p> |
|  | <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisPro Uno es un coadyuvante de fermentación, obtenido con un tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La técnica con la que se realiza 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.</p> <p>Los efectos del empleo de EnartisPro Uno en las fermentaciones de los vinos son muchos:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Estabilización de los antocianos por copigmentación con las manoproteínas libres. <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 debido a adsorción de olores sulfurados desagradables por parte de las cortezas de levadura. Disminución de los aromas herbáceos. <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos. Disminución de la sensación de amargo. Disminución de la sensación astringente. <p><i>Efectos tecnológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas. Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras. |
|  | <p>APLICACIONES <i>Vinos tintos y rosados:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Disminución de amargor, astringencia y percepción de los aromas herbáceos. Incremento de la estabilidad tartárica, aromática y de color. Incremento de suavidad y volumen. <p><i>Vinos blancos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Disminución de amargor y percepción de los aromas herbáceos. Incremento del volumen. Incremento de la estabilidad tartárica, aromática y proteica. |
|  | <p>DOSIS 10 - 40 g/hL.</p> <p>Dosis máxima legal en UE: 40 g/hL.</p> |
|  | <p>MODO DE EMPLEO</p> <ol style="list-style-type: none"> Disolver la dosis de EnartisPro Uno establecida, en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, Agregar en los blancos al mosto después del desfangado o en el llenado del tanque y en los tintos en el primer remontado de homogeneización. Homogeneizar con un remontado. |

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.



ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 y 10 kg

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.



NORMATIVA

Producto conforme a:

Codex Oenologique International

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

Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.