






## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO UNO

Coadyuvante para el tratamiento de mostos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas inmediatamente solubles.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisPro Uno es un coadyuvante de fermentación, obtenido mediante inactivación térmica de una cepa de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. La modalidad con la que viene realizado 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. Los beneficios que se pueden conseguir con el empleo de EnartisPro Uno son:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilización de los antocianos por co-pigmentación con las manoproteínas libres.</li> </ul> <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de compuestos malolientes por parte de las cortezas de levadura.</li> <li>Disminución de la percepción de aromas herbáceos.</li> </ul> <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen gracias a la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos.</li> <li>Disminución de la sensación de amargo.</li> <li>Disminución de la sensación astringente.</li> </ul> <p><i>Efectos tecnológicos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas.</li> <li>Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Producción de vinos blancos, rosados y tintos tempranos, afrutados, equilibrados y bebibles ya al final de la fermentación alcohólica.</li> <li>Protección y estabilización del color en vinos rosados y tintos.</li> <li>Incremento de volumen y plenitud en vinos blancos, rosados y tintos.</li> <li>Disminución de la astringencia en vinos tintos y rosados.</li> <li>Incremento de la estabilidad tartárica y proteica.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 10 – 40 g/hL</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Disolver EnartisPro Uno en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso. Mezclar para evitar la formación de grumos. Agregar al mosto en el momento de la inoculación de la levadura. Homogeneizar con un remontado.</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.



#### 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.



#### CONFORMIDAD

Producto conforme con:

Codex Œnologique International

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

Reglamento (UE) 2019/934

*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.*