

MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

ENARTISPRO XP

Coadyuvante para tratamiento potenciar los aromas en la fermentación.



COMPOSICIÓN

Copolímeros insolubles adsorbentes de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP) más levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas solubles inmediatamente.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisPro XP "Fruit Expression" es un coadyuvante de fermentación para potenciar y proteger los aromas primarios y fermentativos.

Se caracteriza principalmente por tener altísima acción desmetalizante al inicio de la fermentación, que neutraliza la acción devastadora del cobre y el hierro que oxidan los aromas durante la fermentación y después en el vino. La acción sinérgica de sus componentes multiplica su acción, promoviendo la síntesis de nuevos aromas, así como su protección en el tiempo.

El cobre, el hierro y el aluminio intervienen en la degradación de algunos aromas primarios, y muchos de los aromas producidos por la levadura durante la fermentación. Oxidan y quelatan muchos de los alcoholes primarios y revierte la estabilidad de muchos de los esteres aromáticos degradándolos.

Estos metales hacen perder los aromas producidos durante la fermentación y el proceso de degradación es muy rápido y, además, reducen la capacidad de producción de aromas estables desde el inicio de la fermentación.

Si eliminamos selectivamente los metales desde el mosto produciremos más aromas y serán más estables.



EnartisPro XP "Fruit Expression":

- Elimina de forma efectiva los metales.
- Elimina los polifenoles potencialmente oxidables y los oxidados.
- Minimiza la degradación de nuevos aromas.
- Libera polisacáridos parietales que intervienen en la estabilización aromática y el volumen del vino.
- Previene la pérdida de los aromas en el futuro vino.

Los efectos del empleo de EnartisPro XP "Fruit Expression" en las fermentaciones de los vinos blancos y rosados son muchos:

Color

- Conservación de una coloración brillante y con unos tonos juveniles al eliminar polifenoles oxidables y metales.

Aroma

- Incremento de la concentración aromática producida en la fermentación.
- 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.

Gusto





- Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos.
- Disminución de la sensación de amargo.



APLICACIONES

- Producción de vinos blancos y rosados con aromas intensos y estables en el tiempo.
- Producción de vinos resistentes a la oxidación.
- Incremento de volumen y plenitud.

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 Vinos blancos y rosados: 30 – 50 g/hL.</p> <p>El PVI/PVP debe formar una redícula adsorbente con un mínimo de concentración para tener acción. Está probado que es muy efectivo a dosis relativamente altas.</p> <p>Dosis máxima recomendada por el Codex Oenologique International y máxima permitida en la UE: 70 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO EnartisPro XP "Fruit Expression" se debe hidratar durante al menos una hora antes de su aplicación en agua en una relación 1:20, remover muy bien evitando la formación de grumos.</p> <p><i>Aplicación en la Unión Europea:</i> Añadir EnartisPro XP "Fruit Expression" al mosto en el desfangado después del enzimado. El producto es insoluble y actúa por contacto, por esto, se recomienda mantenerlo en suspensión durante una hora al menos, sabiendo que un tiempo más largo aumenta su eficacia. El producto se debe eliminar por filtración dentro de los dos días, según lo requerido por el Reglamento (EU) 2019/934 y el Código Internacional de Prácticas Enológicas (Ficha 2.1.20 y 3.4.14).</p> <p><i>Aplicación fuera de la Unión Europea:</i> En los países donde la normativa lo permite, añadir EnartisPro XP "Fruit Expression" al mosto después de su clarificación o desfangado, cuando llenamos el depósito, antes de inocular la levadura. Se recomienda homogeneizar el producto en el mosto sin aireación pues EnartisPro XP "Fruit Expression" es insoluble e incrementa su acción si se pone en contacto. Una vez iniciada la fermentación, la propia dinámica y el carbónico producido por las levaduras maximizará su acción. La parte insoluble del producto se retirará junto a las lías gruesas de fermentación al primer trasiego.</p> <p>Según lo indicado en la Resolución OIV-OENO 262 - 2014 el mosto o el vino deben filtrarse a través de un filtro con un diámetro de poro máximo de 3 micras (la presión de filtración no debe superar 0,8 bar).</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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>NORMATIVA 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.