








## MANOPROTEÍNAS Y POLISACÁRIDOS

# ENARTISPRO XP

Coadyuvante para el tratamiento de mostos creado para potenciar los aromas de fermentación

	<p><b>COMPOSICIÓN</b></p> <p>Copolímeros insolubles adsorbentes de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP), levadura inactivada con elevado contenido de manoproteínas inmediatamente solubles.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>EnartisPro XP es un coadyuvante para el tratamiento de mostos blancos y rosados creado para potenciar y proteger los aromas primarios y secundarios. PVI/PVP elimina el cobre que cataliza la oxidación enzimática del mosto por la polifenol oxidasa y, el hierro que, en combinación con el cobre, catalizan la oxidación química de los polifenoles. La polivinilpirrolidona, parte del copolímero PVI/PVP, absorbe los polifenoles oxidados y potencialmente oxidables. La levadura libera manoproteínas que forman agregados con los compuestos aromáticos, reduciendo así, su pérdida por oxidación y volatilización causada por la producción de CO<sub>2</sub> durante la fermentación.</p> <p>EnartisPro XP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elimina de forma efectiva los metales</li> <li>▪ Elimina los polifenoles oxidados y potencialmente oxidables</li> <li>▪ Reduce la degradación de las sustancias aromáticas</li> <li>▪ Libera polisacáridos y manoproteínas que intervienen en la estabilización aromática y mejoran la sensación de volumen en boca</li> <li>▪ Estabiliza los aromas del futuro vino</li> </ul> <p>Existen varios beneficios al utilizar EnartisPro XP en mosto:</p> <p><i>Color</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conservación de una coloración brillante y juvenil</li> </ul> <p><i>Aroma</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Incremento de la intensidad aromática</li> <li>▪ Mayor persistencia en el tiempo de aromas frescos y afrutados a causa de la interacción entre manoproteínas y sustancias aromáticas presentes en el vino</li> </ul> <p><i>Gusto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos</li> <li>▪ Disminución de la sensación de amargo</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producción de vinos blancos y rosados con aromas intensos y estables en el tiempo</li> <li>▪ Producción de vinos resistentes a la oxidación</li> <li>▪ Incremento de volumen y plenitud</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>30 – 50 g/hL</p> <p>Dosis máxima permitida en la Unión Europea: 70g/hL</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.

	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Rehidratar EnartisPro XP en agua en una proporción de 1:20, mezclando constantemente para evitar la formación de grumos. Dejar reposar durante al menos una hora y agréguelo al mosto. El producto es insoluble y actúa por contacto, por lo que se recomienda mantenerlo en suspensión durante al menos una hora, teniendo en cuenta que cuanto mayor sea el tiempo de contacto mayor será su efectividad. 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><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>1 kg, 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></p> <p>Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con: Codex CEnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</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.