



ENARTIS SLI

PROTEÇÃO DOS AROMAS E DA COR DURANTE A CONSERVAÇÃO DO VINHO

COMPOSIÇÃO

Paredes celulares de leveduras, PVPP e tanino de carvalho não tostado

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspetto: mistura em pó de cor branco creme.

ENARTIS SLI (*Shelf-Life Improvement*) é um agente de estabilização que previne as oxidações e a degradação dos aromas durante o estágio e o armazenamento do vinho.

ENARTIS SLI deve ser aplicado a vinhos previamente colados, passados a limpo (ou filtrados) e eventualmente estabilizados, com baixa turbidez; e tipicamente a vinhos que aguardam o engarrafamento e expedição, muito sujeitos a oxidações e degradação das características organoléticas. Pelas "borras finas" que participam na sua composição, **ENARTIS SLI** restringe ao mínimo a ação negativa do oxigénio acumulado no vinho, dos superoxidantes formados e do potencial redox relativamente elevado.

As principais vantagens que advêm da utilização de **ENARTIS SLI** são:

- ao manter-se em suspensão, previne a oxidação e a degradação dos compostos aromático;
- reduz o teor em oxigénio ativo e de etanal;
- elimina a oxidação de catequinas;
- promove a efetividade do SO₂;
- contribui para a sensação de volume em boca;
- atua em sinergia com a ação protetora do gás inerte.

Previamente ao engarrafamento, **ENARTIS SLI** é facilmente eliminado por sedimentação ou por filtração.

APLICAÇÕES

- Vinhos brancos e rosados aromáticos já clarificados e estabilizados em estágio de afinamento ou que aguardam o engarrafamento
- Conservação de vinhos brancos e rosados
- Vinhos tintos jovens
- Vinhos base de espumantes
- Prevenção e tratamento do *pinking*
- Conservação de vinhos em depósitos sempre-cheio ou em vazio

DOSES

Vinhos brancos, rosados e tintos: 20 – 40 g/hL

Prevenção e tratamento do *pinking*: 40 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 100 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver a quantidade adequada de **ENARTIS SLI** em água, na razão de 1:20, agitando bem de modo a evitar a formação de grumos. Deixar repousar durante 1 hora e adicionar ao volume total de vinho a tratar.
2. Ressuspender duas vezes por semana, evitando a difusão de ar.
3. Como preparação para o engarrafamento, deixar o produto em repouso durante dois dias para que sedimento, podendo ser filtrado se necessário.
4. O vinho a engarrafar pode ser tratado com **CITROSTAB rH**.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 2,5 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.



Agentes Clarificantes

ENARTIS SLI

Código da Ficha: EnartisSLI/pt

Revisão nº 3, março 2016

Pág. 2/2

O produto está de acordo com as seguintes especificações:
Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.