



ENARTIS PRO AROM

COADIUVANTE AD ELEVATA ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE PER LA FERMENTAZIONE DEI MOSTI BIANCHI

COMPOSIZIONE

Lievito inattivato ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili ed aminoacidi solforati con attività antiossidante.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di color bianco crema.

ENARTIS PRO AROM è un coadiuvante di fermentazione, ottenuto mediante inattivazione termica di un ceppo di lievito alto-produttore di aminoacidi solforati ad elevata attività antiossidante. La modalità con cui viene realizzato il trattamento termico permette di disporre di un'elevata percentuale di mannoproteine libere, capaci di esercitare immediatamente i loro effetti stabilizzanti sui composti presenti nel mosto.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di ENARTIS PRO AROM sono:

Colore

- conservazione di una colorazione brillante e dalle tinte giovanili grazie all'elevato potere antiossidante.

Aroma

- Aumento della persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino;
- incremento della pulizia olfattiva in seguito all'adsorbimento di tioli maleodoranti da parte delle scorze di lievito.

Gusto

- aumento delle sensazioni di morbidezza e volume per l'apporto di elevate quantità di mannoproteine e polisaccaridi.

Effetti tecnologici

- Protezione della componente aromatica grazie all'azione antiossidante esercitata dagli aminoacidi solforati contenuti nel formulato;
- incremento della stabilità tartarica e proteica dei vini grazie all'apporto precoce di mannoproteine;
- fermentazione alcolica regolare e completa in seguito all'apporto di proteine, peptidi, vitamine e fattori di crescita utili per il metabolismo del lievito.

APPLICAZIONI

- Produzione di vini bianchi e rosati precoci, che si presentano fruttati, equilibrati e beverini già al termine della fermentazione alcolica.
- Protezione antiossidante del colore dei vini bianchi e rosati.
- Incremento di volume e pienezza nei vini bianchi e rosati.
- Incremento della stabilità tartarica e proteica.

DOSI

Vini bianchi e rosati: 30 – 50 g/hl

Dose massima legale in UE: 40 g/hl

MODALITÀ D'IMPIEGO

Aggiungere ENARTIS PRO AROM all'inizio della fermentazione, al momento del riempimento della vasca. Disperdere ENARTIS PRO AROM in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso, mescolare e unire al mosto nel corso del riempimento della vasca. Omogeneizzare con un rimontaggio.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto kg 1 e sacco kg 10 kg.

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.