








MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

ENARTISPRO AROM

Coadiuvante per il trattamento dei mosti

	<p>COMPOSIZIONE Lievito inattivato ad elevato contenuto in mannoproteine.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisPro Arom è un coadiuvante di fermentazione, ottenuto mediante inattivazione termica di un ceppo di lievito ricco in mannoproteine e aminoacidi solforati ad azione 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 EnartisPro Arom sono:</p> <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> conservazione di una colorazione brillante e dalle tinte giovanili grazie all'elevato potere antiossidante. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 composti maleodoranti da parte delle scorze di lievito. <p>Gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> aumento delle sensazioni di morbidezza e volume per l'apporto di elevate quantità di mannoproteine e polisaccaridi. <p>Effetti tecnologici</p> <ul style="list-style-type: none"> Protezione della componente aromatica grazie all'azione antiossidante esercitata dagli aminoacidi solforati; riduzione della nota erbacea dovuta alla presenza di aldeidi e alcoli a sei atomi di carbonio (composti C6); 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.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Protezione antiossidante di colore e composti aromatici fin dalle prime fasi della vinificazione. Produzione di vini con intensi aromi fruttati. Vinificazione di uve non perfettamente mature di cui si vuole ridurre la percezione della nota erbacea. Prolungamento della shelf life del vino. Incremento di volume e pienezza. Incremento della stabilità tartarica e proteica.
	<p>DOSI 20 – 40 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere EnartisPro Arom in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso, mescolando per evitare la formazione di grumi. Aggiungere al mosto. Omogeneizzare con un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE Sacchetto kg 1 e sacco kg 10 kg.</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.</p>

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.

	Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Una volta aperto, consumare rapidamente.
	CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex CEnologique International. Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934

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.