








MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

ENARTISPRO BLANCO

Coadiuvante per il trattamento dei mosti

	<p>COMPOSIZIONE</p> <p>Lievito inattivato ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI</p> <p>EnartisPro Blanco è un coadiuvante di fermentazione, ottenuto mediante inattivazione termica di un ceppo di lievito con un buon contenuto di aminoacidi solforati ad 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.</p> <p>I benefici che si possono trarre dall'impiego di EnartisPro Blanco 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"> incremento degli aromi di frutta; incremento 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"> incremento delle sensazioni di morbidezza e volume per l'apporto di elevate quantità di mannoproteine e polisaccaridi; attenuazione della sensazione di amaro. <p>Effetti tecnologici</p> <ul style="list-style-type: none"> Protezione della componente aromatica grazie all'azione antiossidante esercitata dagli aminoacidi solforati contenuti nel formulato. 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 sin 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. Produzione di vini di cui si desidera mantenere a lungo note olfattive e di colore fresche e giovanili (vini per esportazione, vini distribuiti attraverso la grande distribuzione, vini che vengono consumati dopo un periodo medio-lungo dall'imbottigliamento, ecc.) Produzione di vini pieni e voluminosi al palato Incremento della stabilità tartarica e proteica

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.

	<p>DOSI</p> <p>Vini precoci (vendita entro i 4 mesi successivi alla vendemmia):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ bianchi: 10 g/hL ▪ rosati: 10-15 g/hL <p>Vini da immettere sul mercato dopo 6 mesi dalla vendemmia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ bianchi e rosati: 20 – 30 g/hL
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Disperdere acqua o mosto in rapporto 1:10. Mescolare per evitare la formazione di grumi. Aggiungere al mosto in modo omogeneo con un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</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.