



ENARTIS PRO BLANCO

COADIUVANTE AD ELEVATA ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE PER LA FERMENTAZIONE DEI MOSTI BIANCHI E ROSATI

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 BLANCO 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 BLANCO sono:

Colore

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

Aroma

- Incremento degli aromi di frutta esotica dovuto all'apporto di aminoacidi che fungono da precursori aromatici;
- 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;
- attenuazione della sensazione di amaro.

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 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 bianchi e rosati pieni e voluminosi al palato
- Incremento della stabilità tartarica e proteica

DOSI

Vini precoci (vendita entro i 4 mesi successivi alla vendemmia):

- bianchi: 10 g/hl
- rosati: 10-15 g/hl

Vini da immettere sul mercato dopo 6 mesi dalla vendemmia:

- bianchi e rosati: 20 - 30 g/hl

Dose massima legale in UE: 40 g/hl



ENARTIS PRO BLANCO

MODALITÀ D'IMPIEGO

Aggiungere ENARTIS PRO BLANCO all'inizio della fermentazione, al momento del riempimento della vasca. Disperdere ENARTIS PRO BLANCO 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

1 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