



Polisaccaridi di lievito

ENARTIS PRO FT

Codice Scheda: EnartisProFT/it

Revisione: n°0 Ottobre 2015

Pag. 1/2

COADIUVANTE PER IL TRATTAMENTO DEI MOSTI CREATO PER POTENZIARE GLI AROMI DI FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP), scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili e peptidi tiolici ad azione antiossidante.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di color bianco crema.

ENARTIS PRO FT è un coadiuvante per il trattamento dei mosti creato per potenziare e proteggere gli aromi tiolici. ENARTIS PRO FT infatti, ha la capacità di adsorbire rame e ferro e di ridurre così l'azione ossidante nei confronti dei composti tiolici. Grazie all'azione sinergica tra le sue componenti, protegge dall'ossidazione i precursori tiolici contenuti nell'uva, stabilizza e protegge dalla degradazione i tioli liberati durante la fermentazione e consente pertanto di produrre vini aromaticamente più intensi e stabili nel tempo.

Il rame interviene nella degradazione dei tioli contenuti nell'uva e prodotti durante la fermentazione. Allo stesso modo, ossida ed elimina altri composti che fungono da antiossidanti e precursori tiolici come glutatione, cisteina e peptidi contenenti cisteina. Il processo di degradazione è molto rapido, avviene all'inizio della fermentazione e porta all'eliminazione di tutte le molecole tioliche che, formando legami covalenti con il Cu^{2+} , precipitano con esso. Inoltre, Cu^{2+} , Fe^{2+} e Al^{3+} ossidano e chelano numerosi alcoli ed esteri aromatici prodotti in fermentazione. Eliminando in modo selettivo questi metalli, si producono vini con aromi più intensi e stabili.

In sintesi, ENARTIS PRO FT

- Elimina i metalli in modo selettivo.
- Riduce i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili.
- Riduce la degradazione delle sostanze aromatiche.
- Apporta peptidi tiolici che promuovono la sintesi di nuovi tioli.
- Libera polisaccaridi e mannoproteine che intervengono nella stabilizzazione aromatica e danno sensazione di volume in bocca.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di ENARTIS PRO FT per il trattamento di mosti bianchi e rosati sono:

Colore

- Conservazione di una colorazione più brillante ed una tonalità più fresca.

Aroma

- Incremento dell'aroma di frutta esotica come conseguenza dell'apporto di aminoacidi precursori di aromi.
- Aumento della persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino.
- Protezione antiossidante degli aromi per azione di aminoacidi e peptidi tiolici.
- Incremento della pulizia olfattiva per effetto dell'azione adsorbente 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.

APPLICAZIONI

- Produzione di vini bianchi e rosati ricchi in aromi e stabili nel tempo
- Vini con elevata concentrazione di tioli
- Vini resistenti all'ossidazione di colore ed aromi
- Incremento di volume e pienezza

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.



Polisaccaridi di lievito
ENARTIS PRO FT

Codice Scheda: EnartisProFT/it

Revisione: n°0 Ottobre 2015

Pag. 2/2

DOSI

50-70 g/hl

Dose massima legale nella UE: 70 g/hl

MODALITÀ D'IMPIEGO

Reidratare ENARTIS PRO FT in acqua in rapporto 1:20 agitando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per almeno un'ora. Aggiungere ENARTIS PRO XP alla sfeccatura del mosto. Il prodotto è insolubile ed agisce per contatto, per questo si raccomanda di mantenerlo in sospensione per un'ora almeno, sapendo che tempi più lunghi ne aumentano l'efficacia. Il prodotto va eliminato per filtrazione entro due giorni, come previsto dal Regolamento (UE) N. 1576/2015.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg e 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

Prodotto composto da materie prime conformi alle specifiche stabilite da:

Codex Œnologique International

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.