

MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

ENARTISPRO FT

Coadiuvante per il trattamento dei mosti creato per potenziare gli aromi tiolici

	<p>COMPOSIZIONE Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP), lievito inattivato ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili e amino acidi ad azione antiossidante.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisPro FT è un coadiuvante per il trattamento dei mosti bianchi e rosati creato per potenziare e proteggere gli aromi tiolici. Il PVI/PVP rimuove il rame, che catalizza l'ossidazione enzimatica del mosto ad opera delle polifenolossidasi, e il ferro, che in combinazione con il rame catalizza l'ossidazione chimica dei polifenoli. Il polivinilpirrolidone, parte del copolimero PVI/PVP, adsorbe i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili. Il lievito inattivato fornisce amino acidi ad azione antiossidante che limitano l'imbrunimento del colore e proteggono i tioli presenti nel mosto e liberati durante la fermentazione. Le mannoproteine formano aggregati con i composti aromatici e ne riducono le perdite per ossidazione e per stripping ad opera della CO₂ prodotta in fermentazione.</p> <p>In sintesi, EnartisPro FT</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elimina i metalli pro-ossidanti in modo selettivo. ▪ Riduce i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili. ▪ Riduce la degradazione delle sostanze aromatiche. ▪ Apporta amino acidi ad azione antiossidante che preservano gli aromi tiolici. ▪ Libera polisaccaridi e mannoproteine che intervengono nella stabilizzazione aromatica e danno sensazione di volume in bocca. <p>I benefici che si possono trarre dall'impiego di EnartisPro FT per il trattamento di mosti sono:</p> <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conservazione di una colorazione più brillante e una tonalità più fresca. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aromi tiolici e di frutta esotica più intensi e persistenti nel tempo. ▪ Incremento della pulizia olfattiva per effetto dell'azione adsorbente 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. ▪ Attenuazione della sensazione di amaro.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione di vini bianchi e rosati con aromi intensi e stabili nel tempo ▪ Vini con elevata concentrazione di tioli ▪ Produzione di vini resistenti all'ossidazione ▪ Incremento di volume e pienezza
	<p>DOSI 30-50 g/hL Dose massima autorizzata dall'Unione Europea: 70 g/hL.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Reidratare EnartisPro FT in acqua in rapporto 1:20 agitando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per almeno un'ora e aggiungere al 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) 2019/934 e dal Codice Internazionale delle pratiche enologiche (Schede 2.1.20 e 3.4.14).</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.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

1 kg – 10 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.

**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme 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.