








**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**EnartisPro Q**

Coadiuvante per il controllo microbiologico e una miglior pulizia organolettica.

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Chitosano da <i>Aspergillus niger</i> e scorze di lievito.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisPro Q è un preparato a base di scorze di lievito ad alto contenuto in mannoproteine e chitosano attivato. L'interazione tra questi componenti permette di ottenere molteplici benefici: da un lato favorisce una fermentazione alcolica pulita e regolare grazie ad un controllo mirato sullo sviluppo di microrganismi potenzialmente contaminanti (lieviti indigeni, batteri) in uva e mosto, dall'altro migliora il profilo organolettico finale. L'aggiunta di EnartisPro Q permette infatti di incrementare la pulizia olfattiva per effetto dell'azione adsorbente delle scorze di lievito e dell'azione antimicrobica del chitosano ed, al contempo, aumentare le sensazioni di morbidezza e volume grazie all'apporto di elevate quantità di mannoproteine.  EnartisPro Q non contiene allergeni o sostanze di origine animale e rappresenta una valida alternativa all'SO<sub>2</sub> per il controllo microbico.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Nella produzione di vini bianchi, rosati e rossi per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prevenzione e riduzione dei microrganismi indesiderati.</li> <li>▪ Incremento di volume e pienezza.</li> <li>▪ Riduzione del contenuto di composti indesiderati di origine microbica.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 10 – 30 g/hL  Dose massima legale nella UE: 40 g/hL per la riduzione di microrganismi indesiderati.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Dissolvere EnartisPro Q in un volume di acqua o mosto pari a 20 volte il suo peso, agitando per evitare la formazione di grumi. Unire al mosto nel corso del riempimento della vasca o, in caso di mosto bianco e rosato, in macerazione prefermentativa a freddo e stabulazione, prima dell'inoculo del lievito. Omogeneizzare con un rimontaggio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 2.5 - 10 kg  Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra, consumare rapidamente.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Œnologique International  Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</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.