








MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

EnartisPro Q

Controllo microbiologico e una miglior pulizia organolettica.

	<p>COMPOSIZIONE Chitosano ottenuto da <i>Aspergillus niger</i> e scorze di lievito.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI 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'SO₂ per il controllo microbico.</p>
	<p>APPLICAZIONI Nella produzione di vini bianchi, rosati e rossi per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevenzione e riduzione dei microrganismi indesiderati. ▪ Incremento di volume e pienezza. ▪ Riduzione del contenuto di composti indesiderati di origine microbica.
	<p>DOSI 10 – 30 g/hL Dose massima legale nella UE: 40 g/hL per la riduzione di microrganismi indesiderati.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO 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>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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>CONFORMITÀ 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.