



ENARTIS PRO R

COADIUVANTE BIOLOGICO PER LA FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di color bianco crema.

ENARTIS PRO R è un coadiuvante di fermentazione derivato da scorze di lievito con elevato contenuto in mannoproteine facilmente solubili e capaci di esercitare immediatamente i loro effetti stabilizzanti sui composti presenti nel mosto.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di ENARTIS PRO R sono:

Colore

- Stabilizzazione della materia colorante grazie al rilascio di mannoproteine capaci di agire come colloidali protettori.

Aroma

- 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.

Effetti tecnologici

- Incremento della stabilità tartarica e proteica dei vini grazie all'apporto precoce di mannoproteine;
- stabilizzazione del colore prima della fermentazione malolattica;
- fermentazione alcolica regolare e completa in seguito all'apporto di fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi insaturi a lunga catena come acido oleico e palmitoleico) che migliorano il metabolismo fermentativa del lievito.

APPLICAZIONI

- Produzione di vini bianchi, rosati e rossi precoci, che si presentano fruttati, equilibrati e beverini già al termine della fermentazione alcolica
- Protezione e stabilizzazione del colore nei vini rosati e rossi
- Incremento di volume e pienezza nei vini bianchi, rosati e rossi
- Attenuazione dell'astringenza nei vini rossi e rosati
- Incremento della stabilità tartarica e proteica

DOSI

Vini bianchi e rosati: 20 – 30 g/hl

Vini rossi: 30 – 40 g/hL

Dose massima legale in UE: 40 g/hl

MODALITÀ D'IMPIEGO

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

Confezione da 1 kg e da 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. Dopo l'apertura, consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009

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.