








**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**ENARTISPRO R**

Coadiuvante per il trattamento dei mosti

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Lievito inattivato.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b></p> <p>EnartisPro R è un coadiuvante di fermentazione derivato da lievito inattivato con elevato contenuto in mannoproteine facilmente solubili e capaci di esercitare immediatamente i loro effetti stabilizzanti sui composti presenti nel mosto.</p> <p>I benefici che si possono trarre dall'impiego di EnartisPro R sono:</p> <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilizzazione della materia colorante grazie al rilascio di mannoproteine capaci di agire come colloid protettori.</li> </ul> <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento della persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino;</li> <li>Incremento della pulizia olfattiva in seguito all'adsorbimento di tioli maleodoranti da parte delle scorze di lievito.</li> </ul> <p>Gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento delle sensazioni di morbidezza e volume per l'apporto di elevate quantità di mannoproteine e polisaccaridi.</li> </ul> <p>Effetti tecnologici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incremento della stabilità tartarica e proteica dei vini grazie all'apporto precoce di mannoproteine;</li> <li>stabilizzazione del colore prima della fermentazione malolattica;</li> <li>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.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produzione di vini bianchi, rosati e rossi precoci, che si presentano fruttati, equilibrati e beverini già al termine della fermentazione alcolica</li> <li>Protezione e stabilizzazione del colore nei vini rosati e rossi</li> <li>Incremento di volume e pienezza nei vini bianchi, rosati e rossi</li> <li>Attenuazione dell'astringenza nei vini rossi e rosati</li> <li>Incremento della stabilità tartarica e proteica</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <p>Vini bianchi e rosati: 20 – 30 g/hL Vini rossi: 30 – 40 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p>Disperdere EnartisPro R in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso. Mescolare per evitare la formazione di grumi. Aggiungere al mosto al momento dell'inoculo del lievito. Omogeneizzare con un rimontaggio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>1 kg – 10kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.</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.

	Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.
	<b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Codex Œnologique 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.*