



ENARTIS PRO ROUND

COADIUVANTE PER LA FERMENTAZIONE DEI VINI ROSSI E ROSATI

COMPOSIZIONE

Scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine solubili, tannini ellagici e proantocianidinici.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di colore marrone chiaro

ENARTIS PRO ROUND è un coadiuvante di fermentazione derivato da scorze di lievito ad alto contenuto in mannoproteine solubili, in combinazione con una miscela di tannini proantocianidinici selezionati ed ellagici estratti da legno di castagno. La sua formulazione è stata messa a punto allo scopo di proteggere il colore e favorire la condensazione antociani/tannini nel corso della macerazione delle uve rosse.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di ENARTIS PRO ROUND durante la macerazione delle uve rosse sono:

Colore

- protezione della sostanza colorante dall'ossidazione e dall'azione degli enzimi ossidasici grazie all'azione protettiva svolta dai tannini ellagici contenuti nel preparato;
- stabilizzazione della sostanza colorante grazie all'apporto di tannini proantocianidinici e mannoproteine in grado di formare complessi colorati stabili.

Aroma

- Esaltazione della nota fruttata in seguito all'interazione tra le sostanze aromatiche presenti nel vino con le mannoproteine e i tannini proantocianidinici apportati;
- incremento della pulizia olfattiva grazie all'adsorbimento di tioli maleodoranti da parte delle scorze di lievito.

Gusto

- Incremento di morbidezza e volume dovuto al rilascio di notevoli quantità di mannoproteine libere e polisaccaridi;
- attenuazione dell'astringenza in seguito alla formazione di complessi tannini-mannoproteine meno aggressivi al palato;
- incremento dell'equilibrio gustativo grazie all'effetto organolettico esercitato dai tannini proantocianidinici contenuti nel formulato.

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 ed acidi grassi insaturi a catena lunga quali acido oleico e palmitoleico) in grado di migliorare l'attività fermentativa del lievito.

APPLICAZIONI

- Produzione di vini rossi e rosati precoci, che si presentano fruttati, equilibrati e beverini già al termine della fermentazione alcolica.
- Protezione e stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati.
- Incremento di volume e struttura dei vini rossi e rosati.

DOSI

Vini rosati: 15 – 25 g/hl

Vini rossi: 25 – 50 g/hl

Dose massima autorizzata UE: 80 g/hl



Coadiuvanti Biologici

Codice Scheda: Enartis Pro Round/it

Revisione: n°0 maggio 2014

Pag. 2/2

ENARTIS PRO ROUND

MODALITÀ D'IMPIEGO

Disperdere ENARTIS PRO ROUND in un volume di acqua o mosto pari a 10 volte il suo peso, mescolare e aggiungere al mosto al momento dell'inoculo del lievito. Omogeneizzare con un rimontaggio.

Non utilizzare acque con elevato contenuto in metalli, né oggetti di ferro che possono provocare reazioni indesiderate con il tannino.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

kg 1 - kg 10.

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

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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