



# ENARTIS PRO TINTO

## COADIUVANTE BIOLOGICO PER LA FERMENTAZIONE DEI VINI ROSSI

### COMPOSIZIONE

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

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di colore marrone chiaro

PRO TINTO è un coadiuvante di fermentazione derivato da scorze di lievito ad alto contenuto in mannoproteine solubili in combinazione con una miscela di tannini condensati di vinacciolo 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 PRO TINTO 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 di vinacciolo e mannoproteine in grado di formare complessi colorati stabili.

#### *Aroma*

- Esaltazione delle note fruttate grazie all'apporto di tannino d'uva;
- maggiore 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 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 di equilibrio e struttura gustativa.

#### *Effetti tecnologici*

- Protezione della componente aromatica grazie all'azione antiossidante esercitata dai tannini;
- 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 caratterizzati da elevata pienezza e morbidezza gustativa
- Produzione di vini rossi che devono conservare a lungo note olfattive e di colore fresche e giovanili (vini per esportazione, vini distribuiti attraverso la grande distribuzione, vini che vengono consumati dopo un periodo medio-lungo dall'imbottigliamento, ecc.)
- Protezione e stabilizzazione del colore dei vini rossi, anche termovinificati.



# ENARTIS PRO TINTO

## DOSI

Protezione del colore: 20 g/hl

Vini precoci (vendita entro i 4 mesi successivi la vendemmia): 15-20 g/hl

Vini di media-lunga conservazione: 30 – 40 g/hl

Dose massima autorizzata dalla UE: 80 g/hl

## MODALITÀ D'IMPIEGO

PRO TINTO può essere aggiunto al pigiato già al momento del riempimento della vasca. I migliori risultati tuttavia, si ottengono aggiungendolo al secondo – terzo giorno di macerazione, nel corso di un rimontaggio all'aria, in concomitanza con l'aggiunta dell'attivante di fermentazione (Nutriferm Advance). Prima del suo impiego, PRO TINTO deve essere disperso in acqua o direttamente in mosto, in un volume pari a 10 volte il suo peso. La dispersione così preparata deve essere mescolata ed aggiunta al pigiato nel corso di 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

Sacchetto da 1 kg.

Confezione chiusa: conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Consumare rapidamente

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009