








MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

ENARTISPRO TINTO

Coadiuvante per il trattamento dei mosti rossi

	<p>COMPOSIZIONE Lievito inattivato ricco in mannoproteine immediatamente solubili, tannini ellagici e di vinacciolo.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisPro Tinto è un coadiuvante di fermentazione derivato da lievito inattivato ad alto contenuto in mannoproteine immediatamente solubili in combinazione con una miscela di tannini ellagici e tannini condensati di vinacciolo. 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.</p> <p>I benefici che si possono trarre dall'impiego di EnartisPro Tinto durante la macerazione delle uve rosse sono:</p> <p>Colore</p> <ul style="list-style-type: none"> protezione della sostanza colorante 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. <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 composti maleodoranti da parte delle scorze di lievito. <p>Gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Effetti tecnologici</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.
	<p>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</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.

	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p>Disperdere in acqua o mosto in un volume pari a 10 volte il suo peso. Mescolare per evitare la formazione di grumi. Aggiungere al mosto e miscelare con un rimontaggio. Non utilizzare acque con elevato contenuto in metalli, né oggetti di ferro che possono provocare reazioni indesiderate con il tannino.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Una volta aperto, consumare rapidamente.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</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.