



# **ENARTIS PRO UNO**

## **COADIUVANTE NATURALE AD ELEVATO CONTENUTO IN MANNOPROTEINE IMMEDIATAMENTE SOLUBILI**

### COMPOSIZIONE

Scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di color bianco crema.

ENARTIS PRO UNO è un coadiuvante di fermentazione, ottenuto mediante inattivazione termica di un ceppo di lievito *Saccharomyces cerevisiae*. La modalità con cui viene realizzato il trattamento termico permette di disporre di un'elevata percentuale di mannoproteine libere, capaci di esercitare immediatamente i loro effetti stabilizzanti sui composti presenti nel mosto.

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

#### *Colore*

- Stabilizzazione degli antociani per co-pigmentazione con le mannoproteine libere.

#### *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;
- Attenuazione della percezione dell'aroma erbaceo.

#### *Gusto*

- Aumento delle sensazioni di morbidezza e volume per l'apporto di elevate quantità di mannoproteine e polisaccaridi;
- attenuazione della sensazione di amaro;
- attenuazione dell'astringenza.

#### *Effetti tecnologici*

- Incremento della stabilità tartarica e proteica dei vini grazie all'apporto precoce di mannoproteine;
- fermentazione alcolica regolare e completa in seguito all'apporto di proteine, peptidi, vitamine e fattori di crescita utili per il metabolismo del lievito.

### APPLICAZIONI

#### *Vini rossi e rosati:*

- attenuazione di amaro, astringenza e della percezione delle note erbacee;
- miglioramento della stabilità tartarica, di colore ed aroma;
- Aumento di morbidezza e volume.

#### *Vini bianchi:*

- attenuazione dell'amaro e della percezione delle note erbacee;
- aumento del volume;
- miglioramento della stabilità aromatica, tartarica e proteica.

### DOSI

10-40 g/hl

Dose massima legale in UE: 40 g/hl



*Coadiuvanti Biologici*

# **ENARTIS PRO UNO**

Codice Scheda: EnartisProUno/it

Revisione: n°0 Luglio 2013

Pag. 2/2

## MODALITÀ D'IMPIEGO

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

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

**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.