








MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI

ENARTISPRO UNO

Coadiuvante per il trattamento dei mosti

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSIZIONE Lievito inattivato ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili.</p> |
|  | <p>CARATTERISTICHE GENERALI EnartisPro Uno è un coadiuvante di fermentazione, ottenuto mediante inattivazione termica di un ceppo di lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. 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 EnartisPro Uno sono: Colore <ul style="list-style-type: none"> Stabilizzazione degli antociani per co-pigmentazione con le mannoproteine libere. Aroma <ul style="list-style-type: none"> 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 composti maleodoranti da parte delle scorze di lievito; Attenuazione della percezione dell'aroma erbaceo. Gusto <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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. </p> |
|  | <p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Produzione di vini bianchi, rosati e rossi precoci, che si presentano fruttati, equilibrati e beverini già al termine della fermentazione alcolica. Protezione e stabilizzazione del colore nei vini rosati e rossi Incremento di volume e pienezza nei vini bianchi, rosati e rossi Attenuazione dell'astringenza nei vini rossi e rosati Incremento della stabilità tartarica e proteica |
|  | <p>DOSI 10 – 40 g/hL</p> |
|  | <p>MODALITÀ D'USO Disperdere EnartisPro Uno 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. Miscelare con un rimontaggio.</p> |
|  | <p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg</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>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 Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</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.