






**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**ENARTISPRO XP**

Coadiuvante per il trattamento dei mosti creato per potenziare gli aromi di fermentazione

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP), lievito inattivato ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> EnartisPro XP è un coadiuvante per il trattamento dei mosti bianchi e rosati creato per potenziare e proteggere gli aromi primari e secondari. Il PVI/PVP rimuove il rame, che catalizza l'ossidazione enzimatica del mosto ad opera delle polifenolossidasi, e il ferro, che in combinazione con il rame catalizza l'ossidazione chimica dei polifenoli. Il polivinilpirrolidone, parte del copolimero PVI/PVP, adsorbe i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili. Il lievito inattivato libera mannoproteine che formano aggregati con i composti aromatici e ne riducono le perdite per ossidazione e per strippaggio ad opera della CO<sub>2</sub> prodotta in fermentazione.</p> <p>In sintesi, EnartisPro XP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elimina i metalli pro-ossidanti in modo selettivo.</li> <li>▪ Riduce i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili.</li> <li>▪ Riduce la degradazione delle sostanze aromatiche.</li> <li>▪ Libera polisaccaridi e mannoproteine che intervengono nella stabilizzazione aromatica e danno sensazione di volume in bocca.</li> <li>▪ Stabilizza gli aromi del futuro vino.</li> </ul> <p>I benefici che si possono trarre dall'impiego di EnartisPro XP per il trattamento di mosti sono:</p> <p><b>Colore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conservazione di una colorazione più brillante e una tonalità più fresca.</li> </ul> <p><b>Aroma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Incremento dell'intensità aromatica.</li> <li>▪ Aumento della persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino.</li> </ul> <p><b>Gusto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumento delle sensazioni di morbidezza e volume per l'apporto di elevate quantità di mannoproteine e polisaccaridi.</li> <li>▪ Attenuazione della sensazione di amaro.</li> </ul>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produzione di vini bianchi e rosati con aromi intesi e stabili nel tempo</li> <li>▪ Produzione di vini resistenti all'ossidazione</li> <li>▪ Incremento di volume e pienezza</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> 30-50 g/hL Dose massima autorizzata dall'Unione Europea: 70 g/hL.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Reidratare EnartisPro XP in acqua in rapporto 1:20 agitando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per almeno un'ora e aggiungere al mosto. Il prodotto è insolubile ed agisce per contatto, per questo si raccomanda di mantenerlo in sospensione per un'ora almeno, sapendo che tempi più lunghi ne aumentano l'efficacia. Il prodotto va eliminato per filtrazione entro due giorni, come previsto dal Regolamento (UE) 2019/934 e dal Codice Internazionale delle pratiche enologiche (Schede 2.1.20 e 3.4.14).</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.*

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

1 kg – 10 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.

**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:  
Codex CEnologique International.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (UE) 2019/934

*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.*