



Polisaccaridi di lievito

ENARTIS PRO XP

Codice Scheda: EnartisProXP/it

Revisione: n°0 Ottobre 2015

Pag. 1/2

COADIUVANTE PER IL TRATTAMENTO DEI MOSTI CREATO PER POTENZIARE GLI AROMI DI FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Copolimeri insolubili di polivinilimidazolo e polivinilpirrolidone (PVI/PVP), scorze di lievito ad elevato contenuto in mannoproteine immediatamente solubili.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di color bianco crema.

ENARTIS PRO XP è un coadiuvante per il trattamento dei mosti ad elevata azione antiossidante, creato per potenziare e proteggere gli aromi primari e secondari.

Ha la capacità di adsorbire rame e ferro e di ridurre così l'azione ossidante nei confronti delle sostanze aromatiche di mosto e vino. Al contempo, l'azione sinergica tra le sue componenti stimola la sintesi di nuove sostanze aromatiche e le protegge nel tempo.

Rame, ferro ed alluminio intervengono nella degradazione di alcuni aromi primari e s come alcoli ed esteri, prodotti durante la fermentazione. Tale processo di degradazione inizia immediatamente al principio della fermentazione e riduce la possibilità di produrre aromi stabili nel tempo. Eliminando selettivamente questi metalli ad azione pro-ossidante, è possibile preservare una maggiore quantità di aromi ed aumentarne la stabilità.

In sintesi, ENARTIS PRO XP

- Elimina i metalli in modo selettivo.
- Riduce i polifenoli ossidati e potenzialmente ossidabili.
- Riduce la degradazione delle sostanze aromatiche.
- Libera polisaccaridi e mannoproteine che intervengono nella stabilizzazione aromatica e danno sensazione di volume in bocca.
- Stabilizza gli aromi del futuro vino.

I benefici che si possono trarre dall'impiego di ENARTIS PRO XP nel trattamento di mosti bianchi e rosati sono:

Colore

- Conservazione di un colorazione più brillante ed una tonalità più fresca.

Aroma

- Incremento dell'intensità aromatica.
- Aumento della persistenza nel tempo di aromi freschi e fruttati in seguito all'interazione tra le mannoproteine e le sostanze aromatiche presenti nel vino.

Gusto

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

APPLICAZIONI

- Produzione di vini bianchi e rosati ricchi in aromi e stabili nel tempo
- Vini resistenti all'ossidazione di colore ed aromi
- Incremento di volume e pienezza

DOSI

50-70 g/hl

Dose massima legale nella UE: 70 g/hl

ESSECO srl

San Martino

Trecate (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.



Polisaccaridi di lievito
ENARTIS PRO XP

Codice Scheda: EnartisProXP/it

Revisione: n°0 Ottobre 2015

Pag. 2/2

MODALITÀ D'IMPIEGO

Reidratare ENARTIS PRO XP in acqua in rapporto 1:20 agitando per evitare la formazione di grumi. Lasciare riposare per almeno un'ora. Aggiungere ENARTIS PRO XP alla sfeccatura del 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) N. 1576/2015.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg e 10 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

Regolamento (UE) N. 1576/2015

Prodotto composto da materie prime conformi alle specifiche stabilite da:

Codex Œnologique International

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.