








MANOPROTEÍNAS E POLISSACÁRIDOS

ENARTISPRO AROM

Coadjuvante para el tratamiento de mostos

	<p>COMPOSIÇÃO Paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas imediatamente solúveis e aminoácidos sulfurados com capacidade antioxidante.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS ENARTIS PRO AROM é um coadjuvante de fermentação, obtido através da inativação térmica de uma estirpe de levedura produtora de elevadas quantidades de aminoácidos sulfurados com elevada capacidade antioxidante. O tratamento térmico especial usado na produção do ENARTIS PRO AROM resulta numa elevada concentração de manoproteínas livres, capazes de exercerem, de imediato, o seu efeito estabilizante sobre os compostos presentes no mosto. Os benefícios que se podem obter da utilização do ENARTIS PRO AROM são:</p> <p>Cor</p> <ul style="list-style-type: none"> Conservação de uma coloração brilhante e de tonalidade jovem graças ao elevado poder antioxidante <p>Aroma</p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento da persistência ao longo do tempo dos aromas frescos e frutados devido à interação entre as manoproteínas e as substâncias aromáticas presentes no vinho. Aumento da limpeza olfativa devido à adsorção pelas paredes de leveduras de alguns maus aromas típicos da fermentação. <p>Gosto</p> <ul style="list-style-type: none"> Aumento da sensação de suavidade e volume devido à libertação de uma quantidade significativa de manoproteínas livres e de polissacáridos. <p>Efeitos tecnológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Proteção da fração aromática, graças à ação antioxidante exercida pelos aminoácidos sulfurados contidos no produto. Aumento da estabilidade tartárica e proteica do vinho graças à adição precoce de manoproteínas. Fermentação alcoólica regular e completa devido à adição de proteínas, péptidos, vitaminas e fatores de crescimentos fundamentais para o metabolismo da levedura.
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> Produção de vinhos brancos e rosados jovens que se pretendam frutados, equilibrados e bebíveis logo a partir do final da fermentação alcoólica Proteção antioxidante da cor de vinhos brancos e rosados Aumento do volume de boca de vinhos brancos e rosados Aumento da estabilidade tartárica e proteica
	<p>DOSES 20 – 40 g/hL</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Adicionar ENARTIS PRO AROM no início da fermentação, no momento do enchimento da cuba. Dispersar ENARTIS PRO AROM num volume de água ou mosto de cerca de 10 vezes o seu peso, misturando bem e juntar ao mosto no decurso do enchimento da cuba. Homogeneizar com remontagem.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO 1 kg Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Depois de aberto, consumir rapidamente.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Œnologique International <u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.