



ENARTIS PRO AROM

COADJUVANTE BIOLÓGICO COM ELEVADA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE PARA A FERMENTAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas imediatamente solúveis e aminoácidos sulfurados com capacidade antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó amorfo de cor branco-creme.

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:

Cor

- Conservação de uma coloração brilhante e de tonalidade jovem graças ao elevado poder antioxidante.

Aroma

- 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.

Gosto

- Aumento da sensação de suavidade e volume devido à libertação de uma quantidade significativa de manoproteínas livres e de polissacáridos.

Efeitos tecnológicos

- 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.

APLICAÇÕES

- 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

DOSES

Vinhos brancos e rosados: 30 – 50 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

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.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg



Polissacáridos de Levedura e de Uva

Código da Ficha: EnartisProArom/pt

Revisão nº 0, junho 2013

Pag. 2/2

ENARTIS PRO AROM

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.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento CE 606/2009