



ENARTIS PRO BLANCO

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

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 BLANCO 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 BLANCO** 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 BLANCO** são:

Cor

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

Aroma

- Aumento das notas aromáticas de fruta exótica devido à adição de aminoácidos que funcionam como precursores aromáticos.
- 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.
- Diminuição da sensação de amargo.

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 em que se pretende conservar durante muito tempo as notas olfativas e a cor fresca e jovem (vinhos para exportação, vinhos distribuídos através da grande distribuição, vinhos que sejam consumidos ao fim de um período médio-longo após o engarrafamento, etc.)
- Produção de vinhos brancos e rosados com elevado volume de boca
- Aumento da estabilidade tartárica e proteica

DOSES

Vinhos jovens, a serem comercializados 4 meses após produção:

- Brancos: 10 g/hL
- Rosados: 10 – 15 g/hL

Vinhos a serem comercializados 6 meses após produção:

- Brancos e rosados: 20 – 30 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL



ENARTIS PRO BLANCO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **ENARTIS PRO BLANCO** no início da fermentação, no momento do enchimento da cuba. Dispersar **ENARTIS PRO BLANCO** 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

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