Inspiring innovation.

FICHA TECNICA

MANOPROTEÍNAS E POLISSACÁRIDOS

EnartisPro BLANCO

Adjuvante para o tratamento de mostos

COMPOSIÇÃO

Levedura inativada com um elevado teor de manoproteínas imediatamente solúveis.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

EnartisPro BLANCO é obtido através da inativação térmica de uma estirpe de levedura rica em aminoácidos sulfurados com atividade antioxidante. O modo como o tratamento térmico é efetuado permite obter uma elevada concentração de manoproteínas livres, capazes de exercer imediatamente o seu efeito estabilizante sobre os compostos presentes no mosto.
EnartisPro BLANCO aumenta a sensação de suavidade e volume, fornece elevadas quantidades de manoproteínas e polissacáridos, reduz a sensação de amargor. Graças ao seu poder antioxidante, preserva a matéria corante dos vinhos e os aromas produzidos na fermentação, aumentando a frescura e a limpidez aromática. A presença de manoproteínas contribui para aumentar a estabilidade tartárica e proteica dos vinhos. Além disso, os aminoácidos sulfurados ajudam a reduzir notas herbáceas devido à presença de aldeídos e álcoois com seis átomos de carbono (compostos em C6).
EnartisPro BLANCO é ideal para a produção de vinhos de uvas varietais, uma vez que realça a elegância, aumenta a complexidade, a estrutura e o equilíbrio sensorial.

APLICAÇÕES

- Vinhos brancos e rosados;
- Nas fases pré-fermentativas para aumentar a proteção antioxidante;
- Vinificação de uvas com maturação irregular, para redução das notas herbáceas;
- Contributo para a estabilidade tartárica e proteica.

DOSES

Vinhos jovens, a serem engarrafados 4 meses da vindima:

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

Vinhos a serem engarrafados além de 6 meses da vindima: 20 – 30 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar EnartisPro BLANCO no início da fermentação, ao enchimento do depósito. Dispersar EnartisPro BLANCO em água ou mosto na razão de 1:10 o seu peso, agitando bem e adicionar ao volume total no decurso do enchimento do depósito. Homogeneizar com remontagem.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

1 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.
Embalagem aberta: Fechar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Após aberta, utilizar rapidamente.

LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:
Codex Œnologique. Internacional

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) N. 934/2019 e subsequentes alterações.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

Enartis S.r.l. - Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

Rev: n°3 032025