



Coadjuvantes biológicos

ENARTIS PRO FT

Código da Ficha: EnartisProFT/pt

Revisão nº 0, junho 2015

Pag. 1/2

COADJUVANTE BIOLÓGICO COM FORTE AÇÃO ANTIOXIDANTE, PARA O INCREMENTO AROMÁTICO DURANTE A FERMENTAÇÃO

COMPOSIÇÃO

Copolímeros insolúveis adsorventes de polivinilimidazol e polivinilpirrolidona (PVI/PVP), paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas imediatamente solúveis e aminoácidos tiólicos com ação antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó amorfo de cor branco-creme.

ENARTIS PRO FT (Free Thiols) é um coadjuvante de fermentação concebido para potenciar e proteger os aromas tiólicos.

Exalta a expressão aromática dos tióis, sobretudo por ter uma forte capacidade de remoção de metais na fase inicial da fermentação, neutralizando dessa forma a ação devastadora do Cobre e de Ferro, responsáveis pela oxidação dos aromas tiólicos revelados durante a fermentação.

A ação sinérgica dos seus componentes, fazem com que **Enartis Pro FT** constitua a melhor e mais inovadora proteção dos precursores aromáticos dos aromas tiólicos provenientes da uva, impedindo a sua oxidação e precipitação, tendo como resultado uma maior concentração de aromas tiólicos, mais estáveis e que perduram no tempo sem que se percam ou degradem.

É sabido que o Cobre intervém ativamente na degradação dos tióis primários e dos que são libertados a partir da levedura durante a fermentação. Atua por oxidação, eliminando moléculas precursoras de tióis e moléculas antioxidantes, como o glutatião e outros péptidos ou aminoácidos de perfil tiólico.

Esta reação de degradação é muito rápida, ocorre no início da fermentação e elimina a totalidade das moléculas tiólicas que se unam por ligação covalente aos catiões Cu^{2+} , resultando na sua precipitação.

A par com o Cu^{2+} , o Fe^{2+} e o Al^{3+} são metais que intervêm em todos os processos de oxidação e quelatação de álcoois superiores e ésteres aromáticos produzidos durante a fermentação, resultando num contributo para a igual perda deste tipo de aromas secundários.

Os principais benefícios que se obtêm da utilização de **ENARTIS PRO FT** são:

- A eliminação efetiva de metais que catalisam a oxidação de aromas;
- A eliminação de polifenóis potencialmente oxidáveis e também dos oxidados;
- O aumento da concentração de polipeptídeos tiólicos antioxidantes que promovem a produção de novos aromas tiólicos;
- A libertação de polissacáridos parietais de levedura que intervêm na estabilização aromática e aumento do volume de boca.

Os efeitos da sua aplicação ao vinho são:

Cor

- Conservação de uma cor brilhante e com tonalidade jovem, graças ao seu elevado poder antioxidante;

Aroma

- Incremento dos aromas de frutos tropicais como consequência do aporte de aminoácidos precursores aromáticos;
- Aumento da persistência no tempo de aromas frescos e frutados devido à interação entre as manoproteínas e os compostos aromáticos presentes no vinho;
- Aumento da limpeza olfativa graças à adsorção de eventuais "off flavours" por parte das paredes de leveduras.

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.



Coadjuvantes biológicos

ENARTIS PRO FT

Código da Ficha: EnartisProFT/pt

Revisão nº 0, junho 2015

Pag. 2/2

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 amargor.

Efeitos tecnológicos

- Proteção da fração aromática, graças à ação antioxidante exercida pelos aminoácidos tiólicos.
- 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 muito aromáticos e muito estáveis;
- Elevada concentração de tióis;
- Prevenção de degradação dos perfis aromáticos e corante;
- Incremento de volume e de equilíbrio nos vinhos brancos e rosados.

DOSES

O PVI/PVP deve formar uma retícula adsorvente com uma concentração tal que possibilite ser eficaz na remoção de metais.

Branco e rosados: 50 – 70 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 70 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Hidratar ENARTIS PRO FT durante pelo menos 1 hora em água, à razão de 1:20, com boa homogeneização para evitar a formação de grumos.

Adicionar **ENARTIS PRO FT** ao mosto, depois da sua clarificação ou decantação, no início do enchimento da cuba de fermentação, antes da inoculação da levedura.

É recomendável homogeneizar bem o produto no volume total sem arejamento até ao arranque da fermentação, dado que a fração insolúvel do produto atua por contacto. Assim que a fermentação tenha início, a própria turbulência e o CO₂ produzido pelas leveduras maximizam a sua ação.

A fração insolúvel do produto será arrastada juntamente com as borras de fermentação aquando da primeira trasfega.

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

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.