








## MANOPROTEÍNAS E POLISSACÁRIDOS

# ENARTISPRO Q

Ajuvante para o tratamento de mostos à base de quitosano e paredes de leveduras.

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>, paredes de leveduras.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> EnartisPro Q é uma formulação à base de leveduras inativadas ricas em manoproteínas facilmente solúveis e quitosano pré-ativado.</p> <p>São diversos os benefícios que se obtêm da aplicação de EnartisPro Q ao mosto, a vários níveis:</p> <p><b>Cor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilização da matéria corante, graças ao aporte de manoproteínas que atuam como colóides protetores;</li> <li>Proteção antioxidante por ação quelante de metais pesados por parte do quitosano.</li> </ul> <p><b>Aroma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento da persistência no tempo de aromas frescos e frutados, pela interação entre as manoproteínas e os compostos aromáticos presentes no vinho;</li> <li>Melhoria da limpeza olfativa em consequência da adsorção de <i>off-flavours</i> por parte das paredes da levedura e da ação antimicrobiana do quitosano (acidez volátil, compostos sulfurados, fenóis voláteis, etc.).</li> </ul> <p><b>Gosto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento da suavidade e volume, graças à libertação de elevadas quantidades de manoproteínas.</li> </ul> <p><b>Efeitos microbiológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Redução de microrganismos não desejados, favorecendo a prevalência das leveduras <i>Saccharomyces</i> sobre a não-<i>Saccharomyces</i>;</li> <li>Redução dos efeitos da lacase produzida por <i>Botrytis cinerea</i>.</li> </ul> <p><b>Efeitos tecnológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Incremento da estabilidade tartárica e proteica dos vinhos, devido à adição precoce de manoproteínas;</li> <li>Fermentação alcoólica regular e completa, graças ao controlo da flora microbiana proporcionado pelo quitosano e ao contributo das paredes de leveduras no efeito desintoxicante e aporte de fatores de sobrevivência.</li> </ul>
	<p><b>APLICAÇÕES</b> Na produção de vinhos brancos, tintos e rosados para</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proteção e estabilização aromática;</li> <li>Proteção e estabilização da matéria corante;</li> <li>Incremento de volume de boca e persistência;</li> <li>Prevenção e redução da população de microrganismos contaminantes;</li> <li>Redução do teor de compostos indesejáveis de origem microbiana (ácido acético, fenóis voláteis, compostos sulfurados, etc.);</li> <li>Incremento da estabilidade tartárica e proteica.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b> 10 – 30 g/hL Dose máx. legal na UE: 60 g/hL.</p>

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.

	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Dissolver EnartisPro Q num volume de água ou mosto na razão de 1:20, agitando bem para evitar a formação de grumos. Adicionar ao mosto durante o enchimento do depósito ou na inoculação da levedura. Homogeneizar com uma remontagem.</p>
	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> Embalagem: 2,5 Kg  Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p><b>LEGISLAÇÃO</b> Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com: Codex Oenologique International  Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934</p>

*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.*