



ENARTIS PRO R

COADJUVANTE BIOLÓGICO PARA A FERMENTAÇÃO

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor castanho claro.

ENARTIS PRO R é um coadjuvante de fermentação, derivado de paredes de levedura com elevado teor em manoproteínas facilmente solúveis. A sua formulação foi concebida com o objetivo de promover imediatamente um efeito estabilizante dos compostos presentes no mosto.

Os benefícios que se podem obter da utilização do **ENARTIS PRO R** são:

Cor

- Estabilização da matéria corante por adição de manoproteínas que atuam como protetor coloidal.

Aroma

- Realce das notas frutadas devido à interação entre as substâncias aromáticas presentes no vinho com as manoproteínas adicionadas.
- Aumento da limpeza olfativa graças à adsorção de tióis responsáveis por alguns maus aromas, por parte das paredes de levedura.

Gosto

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

Efeitos tecnológicos

- Aumento da estabilidade tartárica e proteica do vinho graças à adição precoce de manoproteínas.
- Estabilização da matéria corante antes da fermentação maloláctica.
- 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, rosados e tintos jovens, que se pretendam frutados e equilibrados
- Proteção e estabilização de vinhos tintos e rosados
- Aumento do volume e redondez de vinhos brancos, tintos e rosados
- Atenuação da adstringência nos vinhos tintos e rosados
- Aumento da estabilidade tartárica e proteica

DOSES

Vinhos brancos e rosados: 20 – 30 g/hL

Vinhos tintos: 30 – 40 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **ENARTIS PRO R** no início da fermentação, no momento do enchimento da cuba. Dispersar **ENARTIS PRO R** 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 – 10 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

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.