



ENARTIS PRO TINTO

COADJUVANTE BIOLÓGICO PARA A FERMENTAÇÃO DE VINHOS TINTOS

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas solúveis, taninos elágicos e de uva.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó amorfo de cor castanho claro.

ENARTIS PRO TINTO é um coadjuvante de fermentação, derivado de paredes de levedura com elevado teor em manoproteínas solúveis em combinação com uma mistura de taninos condensados de uva e taninos elágicos extraídos de madeira de castanho. A sua formulação foi concebida com o objetivo de proteger a cor e favorecer a condensação tanino/antociana ao longo da maceração das uvas tintas.

Os benefícios que se podem obter da utilização do **ENARTIS PRO TINTO** durante a maceração das uvas tintas são:

Cor

- Proteção da matéria corante da oxidação e da ação das enzimas oxidásicas graças à ação protetora dos taninos elágicos contidos no preparado.
- Estabilização da matéria corante graças à adição de tanino de uva e de manoproteínas de modo a formar complexos corados estáveis.

Aroma

- Fortalecimento das notas frutadas pela adição de taninos de uva.
- 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.
- Atenuação da adstringência devido à formação de complexos taninos/manoproteínas menos agressivos em boca.
- Aumento do equilíbrio gustativo devido ao efeito organolético exercido pelos taninos proantocianídicos no preparado.

Efeitos tecnológicos

- Proteção da fração aromática, graças à ação antioxidante exercida pelos taninos.
- Aumento da estabilidade tartárica e proteica do vinho graças à adição precoce de manoproteínas.
- Estabilização da cor antes da fermentação maloláctica.
- Fermentação alcoólica regular e completa devido à adição de fatores de crescimento (esteróis e ácidos gordos de cadeia longa como o ácido oleico e palmitoleico) que melhoram a atividade fermentativa da levedura.

APLICAÇÕES

- Produção de vinhos tintos macios, com elevado volume de boca
- Produção de vinhos tintos 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.)
- Proteção e estabilização da cor do vinho tinto mesmo após termovinificação

DOSES

Proteção da cor: 20 g/hL

Vinhos jovens, a serem comercializados 4 meses após produção: 15 – 20 g/hL

Vinhos de conservação média-longa: 30 – 40 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 80 g/hL



ENARTIS PRO TINTO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ENARTIS PRO TINTO pode ser adicionado após esmagamento, durante o enchimento da cuba. Os melhores resultados, todavia, obtêm-se quando a adição é feita no segundo ou terceiro dia de maceração, no decurso de uma remontagem com arejamento, conjuntamente com a adição do ativante de fermentação (Nutriferm Advance). Antes da sua aplicação, **ENARTIS PRO TINTO** deve ser disperso em água ou diretamente em mosto, num volume de cerca de 10 vezes o seu peso. A dispersão assim preparada deve ser misturada e adicionada à cuba no decurso de uma remontagem.

Não utilizar água com um elevado conteúdo em metais, nem objetos de ferro que possam provocar reações indesejáveis com o tanino.

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