



ENARTIS PRO UNO

COADJUVANTE BIOLÓGICO COM ELEVADO TEOR EM MANOPROTEÍNAS IMEDIATAMENTE SOLÚVEIS

COMPOSIÇÃO

Paredes de levedura com elevado conteúdo em manoproteínas imediatamente solúveis.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó amorfo de cor branco-creme.

ENARTIS PRO UNO é um coadjuvante de fermentação, obtido através da inativação térmica de uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae*.

O tratamento térmico especial usado na produção do **ENARTIS PRO UNO** resulta numa elevada concentração de manoproteínas livres, capazes de exercerem, de imediato, o seu efeito estabilizante sobre os compostos presentes no mosto.

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

Cor

- Estabilização da matéria corante por copigmentação das manoproteínas com as antocianinas.

Aroma

- 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.
- Diminuição da perceção de aromas vegetais.

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 amargo.
- Diminuição da adstringência.

Efeitos tecnológicos

- 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

Vinhos tintos e rosados

- Diminuição das sensações de secura, da adstringência e da perceção de notas vegetais
- Aumento da cor, aromas e da estabilidade tartárica
- Aumento da suavidade e volume de boca

Vinhos brancos

- Diminuição das sensações de secura e da perceção de notas vegetais
- Aumento do volume de boca
- Aumento da intensidade aromática e de estabilidades tartárica e proteica.

DOSES

10 - 40 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **ENARTIS PRO UNO** no início da fermentação, no momento do enchimento da cuba. Dispersar **ENARTIS PRO UNO** 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.



Polissacáridos de Levedura e de Uva

Código da Ficha: EnartisProUno/pt

Revisão nº 0, junho 2013

Pag. 2/2

ENARTIS PRO UNO

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.