

Apoiamos os nossos clientes desde a vindima até ao afinamento e engarrafamento com produtos de excelência

LEVEDURAS • NUTRIENTES • **BACTÉRIAS** • ENZIMAS • **TANINOS** • SO₂ • **CLARIFICANTES**
ESTABILIZANTES • **SULFITANTES** • MADEIRAS ENOLÓGICAS



Servimos adegas de todo o mundo com inovação e experiência, através de produtos enológicos e apoio técnico para melhorar a eficiência das adegas e a qualidade do vinho.

enartis
Inspiring innovation.



www.enartis.com



enartis

SOBRE NÓS

Fundada em 2003, a Enartis é um dos principais líderes no mercado das tecnologias e soluções para a enologia. Faz parte do Grupo ESSECO, empresa familiar que desde há praticamente um século desenvolve produtos-chave que garantem a elevada performance e segurança em setores como a química inorgânica e a enologia. Acreditamos que a inovação é uma disciplina, não um cliché.

A Enartis orgulha-se de ter desenvolvido relações sólidas com mais de 10 000 produtores em 50 países, proporcionando aos produtores de vinho e enólogos, inovação e experiência incomparáveis, que visam melhorar não só a qualidade do vinho, mas também a eficiência das suas empresas vinícolas.

Companhias verdadeiramente notáveis tratam os seus colaboradores como estes tratam os seus clientes. Na Enartis o nosso grupo de profissionais está inteiramente dedicado a trabalhar, com paixão e empenho, juntamente com os enólogos, nos 5 continentes, partilhando

o seu conhecimento enológico e vinícola. A Enartis investe, anualmente, mais de 2 milhões de euros em investigação e desenvolvimento, liderando o setor com produtos inovadores e assistência técnica. Parcerias duradouras com centros de investigação internacionalmente reconhecidos, trabalhando em conjunto com os nossos laboratórios de última geração, garantem a nossa posição de liderança no setor da enologia. Atualmente, a empresa oferece uma gama completa de produtos altamente especializados, incluindo leveduras, taninos, enzimas, nutrientes, bactérias, alternativos de madeira, agentes para estabilização e afinamento, desenvolvidos para todas as etapas da produção do vinho.

A empresa é certificada com a Certificação Internacional de Segurança Alimentar FSSC22000, é membro ativo da Oenoppia e é também certificada pela ISO 14001, OHSAS 18001 e ISO9001.

INOVAÇÃO



300+
produtos
especializados

Introduzidos no mercado internacional, incluindo leveduras, taninos, enzimas, nutrientes, bactérias, agentes de colagem e estabilização para todas as etapas de produção do vinho, desde a vindima até a garrafa.



10.000+
ensaios de aplicação
realizados anualmente

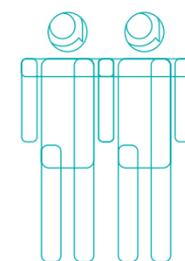
A nossa equipa altamente qualificada de enólogos e produtores experientes assegura uma riqueza excecional de conhecimentos para resolver problemas de aplicação e garantir vinhos que expressem plenamente o seu caráter.



2M euros
anualmente investidos
em inovação

Projetos de inovação são desenvolvidos nos nossos cinco laboratórios e nos três centros de I&D localizados em Itália, Espanha e EUA: aqui, o nosso esforço diário está focado em encontrar novas técnicas de vinificação que respeitem cada vez mais a qualidade natural do vinho.

COMPETÊNCIA



200+
colaboradores

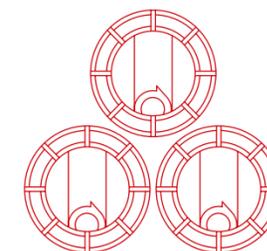
Pertencem à nossa rede internacional, trabalham todos os dias para satisfazer as exigências de grandes e pequenas empresas do setor garantindo um serviço imediato e preciso graças à proximidade e ao conhecimento do território.



**FSSC 22000
ISO & OHSAS**

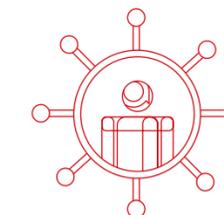
A Enartis é certificada com a Certificação Internacional de Segurança Alimentar FSSC22000 e trabalha em conformidade com as mais rigorosas normas de qualidade enológica e alimentar. A empresa também é membro ativo da Oenoppia e é certificada pela ISO 14001, OHSAS 18001 e ISO9001.

PROXIMIDADE



10.000+
produtores de vinho
em 50 países

A Enartis apoia mais de 10 000 produtores, em 50 países, com soluções inovadoras e produtos seguros, proporcionando-lhes, tranquilidade e segurança.



100%
parte das comunidades
vitivinícolas locais

Continuar a trabalhar com mais de 10 prestigiadas associações de enólogos e produtores e com os nossos centros de investigação interna, dá-nos uma capacidade única de compreender o mercado e de garantir uma rápida partilha de conhecimento enquanto mantemos a liderança no setor enológico.