



ENARTIS PRO BLANCO

COADYUVANTE BIOLÓGICO CON ELEVADAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES PARA LA FERMENTACIÓN DE LOS VINOS BLANCOS

COMPOSICIÓN

Levadura inactiva con elevado contenido de manoproteínas solubles inmediatamente y polipéptidos tiólicos de actividad antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco crema.

ENARTIS PRO BLANCO es un coadyuvante de fermentación, obtenido con un tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura con una elevada producción de polipéptidos tiólicos antioxidantes. La técnica con la que se realiza el tratamiento térmico permite disponer de un elevado porcentaje de manoproteínas libres, capaces de ejercer inmediatamente sus efectos estabilizantes sobre los compuestos presentes en el mosto.

Los efectos del empleo de ENARTIS PRO BLANCO en las fermentaciones de los vinos blancos son muchos:

Color

- Conservación de una coloración brillante y con unos tonos juveniles gracias al elevado poder antioxidante.

Aroma

- Incremento del aroma de fruta exótica como consecuencia del aporte de aminoácidos precursores aromáticos;
- Aumento de la persistencia en el tiempo de aromas frescos y afrutados a causa de la interacción entre las manoproteínas y las sustancias aromáticas presentes en el vino;
- Incremento de la limpieza olfativa a causa de la adsorción de aromas sulfurados malolientes por parte de las cortezas de levadura.

Gusto

- Aumento de las sensaciones de suavidad y volumen por la aportación de elevadas cantidades de manoproteínas y polisacáridos;
- Disminución de la sensación de amargor.

Efectos tecnológicos

- Protección de la componente aromática gracias a la acción antioxidante ejercitada por los aminoácidos tiólicos contenidos en la fórmula;
- Incremento de la estabilidad tartárica y proteica de los vinos gracias al aporte temprano de manoproteínas;
- Fermentación alcohólica regular y completa a causa del aporte de proteínas, péptidos, vitaminas y factores de crecimiento útiles para el metabolismo de las levaduras.

APLICACIONES

- Producción de vinos blancos y rosados donde se desea mantener un aroma fresco y afrutado por un tiempo largo (vinos para exportación, vinos distribuidos por la gran distribución, vinos que se consuman en un tiempo medio-largo después del embotellado, etc.)
- Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos y rosados
- Vinos tintos jóvenes.
- Vinos base espumoso o espirituosos.

DOSIS

Vinos tempranos (vinos que se venden en los 4 meses después de la cosecha)

- blancos: 10 g/100L
- rosados: 10-15 g/100L

Vinos para la venta después de 6 meses de la cosecha

- blancos y rosados: 20-40 g/100L



ENARTIS PRO BLANCO

MODO DE EMPLEO

Añadir ENARTIS PRO BLANCO al comienzo de la fermentación, en el momento de rellenar el depósito. Disolver la dosis de empleo de ENARTIS PRO BLANCO establecida, en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, homogeneizar y agregar al mosto desfogado en el llenado del tanque. Homogeneizar con un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de Kg 1.

Envase cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Una vez abierto, consumir rápidamente

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009