



Polisacáridos de levadura

ENARTIS PRO XP

Código Ficha: ProXP/es

Revisión: n°2 Marzo 2016

Pag. 1/2

COADYUVANTE PARA POTENCIAR LOS AROMAS EN LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Copolímeros insolubles adsorbentes de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona (PVI/PVP) más cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas solubles inmediatamente.

CARACTERISTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco crema.

ENARTIS PRO XP "FRUIT EXPRESSION" es un coadyuvante de fermentación para potenciar y proteger los aromas primarios y fermentativos.

Se caracteriza principalmente por tener altísima acción desmetalizante al inicio de la fermentación que neutraliza la acción devastadora del cobre y el hierro que oxidan los aromas durante la fermentación y después en el vino. La acción sinérgica de sus componentes multiplican su acción, promoviendo la síntesis de nuevos aromas así como su protección en el tiempo.

El Cobre, el hierro y el aluminio intervienen en la degradación de algunos aromas primarios y muchos de los aromas producidos por la levadura durante la fermentación. Oxidan y quelatan muchos de los alcoholes primarios y revierte la estabilidad de muchos de los esteres aromáticos degradándolos.

Se pierden los aromas producidos durante la fermentación y el proceso de degradación es muy rápido, ocurre desde inicio de la fermentación reduciendo desde el principio la capacidad de producción de aromas estables.

Si eliminamos selectivamente los metales desde el mosto produciremos más aromas y serán más estables

ENARTIS PRO XP "Fruit eXPresion"-

- Elimina de forma efectiva los metales,
- Elimina los polifenoles potencialmente oxidables y los oxidados,
- Minimiza la degradación de nuevos aromas.
- Libera polisacáridos parietales que intervienen en la estabilización aromática y el volumen del vino.
- Previene la pérdida de los aromas en el futuro vino.

Los efectos del empleo de ENARTIS PRO XP "Fruit eXPresion" en las fermentaciones de los vinos blancos y rosados son muchos:

Color

- Conservación de una coloración brillante y con unos tonos juveniles al eliminar polifenoles oxidables y metales.

Aroma

- Incremento de la concentración aromática producidos en la fermentación.
- Aumento de la persistencia en el tiempo de aromas frescos y afruitados a causa de la interacción entre las manoproteínas y las sustancias aromáticas presentes en el vino.

Gusto

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



Polisacáridos de levadura

ENARTIS PRO XP

Código Ficha: ProXP/es

Revisión: n°2 Marzo 2016

Pag. 2/2

APLICACIONES

- Producción de vinos blancos y rosados muy aromáticos y muy estables.
- Vinos estables frente a su degradación por las oxidaciones de aromas y color.
- Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos y rosados

DOSIS

En blancos y rosados. De 30 a 70 g/hL

El PVI/PVP debe formar una red adsorbente con un mínimo de concentración para tener acción.

Está probado que la dosis mínima de ENARTIS PRO XP para obtener resultados muy notables es de 50 g/hL hasta 70 g/hL. Dosis máxima recomendada por el Codex Œnologique International y máxima permitida en la UE: 70 g/hL

MODO DE EMPLEO

Preparación: ENARTIS PRO XP "Fruit eXPresion" se debe hidratar durante al menos una hora antes de su aplicación en agua en una relación 1:20, remover muy bien evitando la formación de grumos.

Aplicación en la Unión Europea:

Añadir ENARTIS PRO XP "Fruit eXPresion" al mosto en el desfogado después del enzimado. El producto es insoluble y actúa por contacto, por esto se recomienda mantenerlo en suspensión durante una hora al menos, sabiendo que el tiempo más largo aumenta su eficacia. El producto se debe eliminar por filtración según lo previsto en el Reglamento (UE) N. 1576/2015.

Aplicación fuera de la UE:

Añadir ENARTIS PRO XP "Fruit eXPresion" al mosto después de su clarificación o desfogado, cuando llenamos el depósito, antes de inocular la levadura.

Se recomienda homogeneizar el producto en el mosto sin aireación pues ENARTIS PRO XP "Fruit eXPresion" es insoluble e incrementa su acción si se pone en contacto. Una vez iniciada la fermentación la propia dinámica y el carbónico producido por las levaduras maximizará su acción.

La parte insoluble del producto se retirará junto a las lías de gruesas de fermentación al primer trasiego.

Según lo indicado en la RESOLUCION OIV-OENO 262-2014 el mosto o el vino deben filtrarse a través de un filtro con un diámetro de poro máximo de 3 micras (la presión de filtración no debe superar 0,8 bar).

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquete de Kg 1 y 10 Kg.

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

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico según lo arreglo marcado por:

Codex Œnologique International

En Europa: según lo indicado en el Reglamento (UE) N. 1576/2015

Reglamento CE 606/2008