



ENARTIS PRO AROM

COADYUVANTE BIOLÓGICO DE ELEVADA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE PARA LA FERMENTACIÓN DE LOS MOSTOS BLANCOS

COMPOSICIÓN

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco crema.

ENARTIS PRO AROM es un coadyuvante de fermentación, obtenido mediante inactivación térmica de una cepa de levadura alta-productora de polipéptidos tiólicos de elevada actividad antioxidante. La modalidad con la que vienen realizado 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 beneficios que se pueden conseguir con el empleo de ENARTIS PRO AROM son:

Color

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

Aroma

- 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.

Efectos tecnológicos

- Protección de la componente aromática gracias a la acción antioxidante ejercida por los péptidos tiólicos;
- 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, rosados tempranos, que se presentan afrutados, equilibrados y bebibles ya al final de la fermentación alcohólica
- Protección antioxidante del color de los vinos blancos y rosados
- Incremento de volumen y plenitud en los vinos blancos y rosados
- Vinos tintos jóvenes.

DOSIS

Vinos blancos y rosados: 20 – 50 g/100L

MODO DE EMPLEO

Añadir ENARTIS PRO AROM al inicio de la fermentación, durante el llenado del tanque. Dispersar ENARTIS PRO AROM en un volumen de agua o mosto equivalente a 10 veces su peso y mezclarlo al mosto durante el llenado del tanque. Homogeneizar con un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg y saco de 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 Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009