



# ENARTIS PRO UNO

## COADYUVANTE NATURAL CON ELEVADO CONTENIDO DE MANOPROTEÍNAS SOLUBLES INMEDIATAMENTE

### COMPOSICIÓN

Cortezas de levadura con elevado contenido de manoproteínas solubles inmediatamente.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo amorfo de color blanco crema.

ENARTIS PRO UNO es un coadyuvante de fermentación, obtenido con un tratamiento térmico de inactivación de una cepa de levadura *Saccharomyces cerevisiae*. 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 UNO en las fermentaciones de los vinos son muchos:

#### *Color*

- Estabilización de los antocianos por copigmentación brillante con las manoproteínas libres.

#### *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;
- Disminución de los aromas herbáceos.

#### *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;
- Disminución de la sensación astringente.

#### *Efectos tecnológicos*

- 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

#### *Vinos tintos y rosados:*

- Disminución de amargor, astringencia y percepción de los aromas herbáceos;
- Incremento de la estabilidad tartárica, aromática y de color;
- incremento de suavidad y volumen.

#### *Vinos blancos:*

- Disminución de amargor y percepción de los aromas herbáceos;
- Incremento del volumen;
- Incremento de la estabilidad tartárica, aromática y proteica.

### DOSIS

10-40 g/hL

Dosis máxima legal en UE: 40 g/hL



# ENARTIS PRO UNO

## MODO DE EMPLEO

Añadir ENARTIS PRO UNO al comienzo de la fermentación, en el momento de rellenar el depósito. Disolver la dosis de ENARTIS PRO UNO establecida, en un volumen de agua igual a 10 veces su peso, homogeneizar y agregar en los blancos al mosto desfangado en el llenado del tanque y en los tintos en un remontado. 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