



...du moût
...à la bouteille

FICHE TECHNIQUE

ENARTIS PRO XP

POLYSACCHARIDES DE LEVURE

Adjuvant pour moût améliorant le potentiel aromatique du vin

COMPOSITION

Copolymères insolubles de vinyl imidazole et vinylpyrrolidone (PVI / PVP), écorces de levure avec teneur élevée en mannoprotéines solubles.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre amorphe de couleur blanc crème.

Enartis pro XP "FRUIT EXPRESSION" est un coadjuvant pour le traitement des moûts blancs et rosés, créé pour améliorer et protéger le potentiel aromatique du vin.

En raison de sa grande capacité d'élimination des métaux dans le jus, il augmente l'expression variétale et les arômes fermentaires en neutralisant les effets néfastes de cuivre et de fer, responsables de l'oxydation des composés aromatiques.

L'action synergique des composants d'Enartis Pro XP augmente son effet et permet la synthèse de nouveaux arômes et leur protection au cours du temps.

Le cuivre et le fer contribuent à la dégradation des composés aromatiques variétaux et fermentaires tels que les esters et les alcools supérieurs produits par la levure pendant la fermentation. Le processus de dégradation est très rapide. Il se produit au début de la fermentation et réduit la capacité à créer des composés aromatiques stables. Si certains métaux sont éliminés à l'étape de jus de fruit, des arômes plus stables sont produits.

Enartis pro XP «fruit expression»:

- Enlève efficacement les métaux
- Supprime les polyphénols oxydables et oxydés
- Réduit la dégradation de nouveaux arômes
- Libère les polysaccharides des parois de la levure capables de stabiliser les arômes et d'améliorer les qualités gustatives du vin
- Empêche la perte d'arômes
- Facilite les fermentations alcooliques et malolactiques

Les avantages dans un blanc et un rosé:

- Préserve une jeune couleur vive en grâce à ses propriétés antioxydantes. Les métaux et polyphénols oxydables sont éliminés.
- Augmente la concentration en arômes produits durant la fermentation.
- Augmente l'arôme de fruits et la stabilité au fil du temps en raison de l'interaction entre les mannoprotéines et les composés aromatiques du vin
- Améliore la sensation de douceur et de volume due à la teneur élevée en mannoprotéines et polysaccharides
- Diminue l'amertume



*...du moût
...à la bouteille*

FICHE TECHNIQUE

APPLICATION:

- Pour la production de vins blancs et rosés avec une intensité aromatique et une stabilité accrues
- Protection antioxydante qui stabilise l'arôme et la couleur du vin
- Augmentation du volume et l'équilibre des vins blancs

DOSAGE

- Fermentation des blancs et rosés: 50 - 70 g / hL.
- Posologie maximale légale en UE: 70 g / hL.
- Le PVI / PVP nécessite une concentration minimale pour être efficace. Des concentrations plus élevées peuvent être utilisées dans les moûts riches en métaux

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation: Enartis pro XP «fruit expression»: doit être réhydraté en 1:20 parties d'eau au moins 1 heure avant l'application. Bien mélanger pour éviter les grumeaux.

En EU

Application: ajouter Enartis pro XP «fruit expression» au jus lors de la décantation.

Il est recommandé de garder Enartis pro XP «fruit expression» en suspension pendant au moins une heure, sachant que plus le temps est long, meilleur est l'effet. Après un maximum de deux jours de contact, le produit doit être éliminé par filtration, conformément au règlement (UE) N. 1751/2015.

En dehors de l'EU

Application: ajouter Enartis pro XP «fruit expression» au jus clarifié, avant le levage.

Il est recommandé de répartir Enartis pro XP «fruit expression» pour augmenter le contact car le produit est non-soluble. Une fois que la fermentation est en cours l'unique dynamique de la fermentation et le CO₂ produit permettront de maximiser le contact.

La partie non soluble du produit sera retiré avec les sédiments à l'achèvement de la fermentation après le premier soutirage.

Selon l'OIV résolution OENO 262-2014, Enartis pro XP «fruit expression» doit être éliminé par filtration à travers un média filtrant ayant des pores dont le diamètre n'est pas supérieur à 3 microns et avec une pression de filtration non supérieur à 0,8 bar.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE STOCKAGE 1 kg – 10 kg

Emballage ouvert: reboucher soigneusement et stocker comme indiqué ci-dessus. Une fois ouvert, utilisez rapidement.

Produit approuvé pour une utilisation œnologique, selon le règlement (UE) N, 1576/2015 TTB 27 CFR 24.250. Autorisé à être utilisé pour l'élimination des ions et des sulfures de métaux lourds de vin.

La quantité pour traiter le vin ne doit pas dépasser 80 g/hL comme PVI-PVP.

Produit fabriqué par des matières premières qui sont en conformité avec les spécifications suivantes: Codex Oenologique international.