



...du moût  
...à la bouteille

## FICHE TECHNIQUE

# ENARTIS PRO FT

## POLYSACCHARIDES DE LEVURES

Coadjuvent améliorant les arômes thioliqes pour moût.

### COMPOSITION

Copolymères insolubles adsorbants, de vinylimidazole et de vinylpyrrolidone (PVI / PVP), écorces de levure à haute teneur en mannoprotéines solubles et en peptides contenant des groupes thioliqes ayant des propriétés antioxydantes.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre amorphe de couleur blanc crème.

Enartis pro FT «thiol libre» est un coadjuvent pour le traitement des moûts blancs et rosés, crée pour améliorer et protéger les thiols.

En raison de sa grande capacité à éliminer les métaux du moût, il augmente l'expression des arômes thioliqes en neutralisant les effets néfastes du cuivre et du fer, qui sont responsables de leurs oxydations.

L'action synergique des composants Enartis Pro FT permet d'obtenir des vins plus intense et stable par

- La protection de l'oxydation du raisin et des précurseurs thioliqes
- La stabilisation et la protection des thiols contre la dégradation produite pendant la fermentation alcoolique
- L'augmentation de la concentration et de la stabilité à long terme des composés thioliqes.

Le cuivre joue un rôle important dans la dégradation des arômes thioliqes et des composés thioliqes produits par la levure pendant la fermentation. Elle s'oxyde et élimine les autres précurseurs aromatiques et les composés antioxydants tels que le glutathion et d'autres acides aminés ou groupes thioliqes contenant des peptides.

Dans le même temps,  $\text{Cu}^{2+}$ ,  $\text{Fe}^{2+}$  et  $\text{Al}^{3+}$  sont des métaux qui participent aux processus d'oxydation, ainsi qu'à la chélation des alcools supérieurs et des composés aromatiques produits pendant la fermentation. L'élimination sélective de ces métaux permet la production de vins plus aromatiquement intenses et stables.

Enartis pro FT "free thiol":

- Enlève efficacement les métaux
- Elimine les polyphénols oxydables et oxydés
- Fournit une forte concentration de peptides contenant des groupes thiol antioxydants qui stimulent la production d'arômes thioliqes
- Libère des polysaccharides des parois de la levure capables de stabiliser les arômes et d'améliorer les qualités gustatives du vin
- Facilite les fermentations alcooliques et malolactique



...du moût  
...à la bouteille

## FICHE TECHNIQUE

Les avantages dans un blanc et un rosé:

- Couleur: Préserve une couleur jeune.vive grâce à ses propriétés antioxydantes.
- Arôme: Augmente les arômes de fruits tropicaux en raison de sa contribution en peptides contenant des groupes thioliques, précurseurs aromatiques
- Augmente le fruité et la stabilité au fil du temps en raison de l'interaction entre les mannoprotéines et les composés aromatiques du vin
- Augmente la finesse aromatique due à l'adsorption des arômes réducteurs par les écorces de levures
- Améliore la sensation de douceur et de volume due à la teneur élevée en mannoprotéines et polysaccharides
- Diminue l'amertume
- Protège les composants aromatiques en raison de l'action anti-oxydante produite par les peptides contenant des groupes thioliques

### APPLICATION

- Pour la production de vins blancs et rosés avec une intensité aromatique et une stabilité accrues
- Vins à forte concentration de composés thioliques
- Protège contre l'oxydation de la couleur et des arômes du vin
- Augmentation du volume et la l'équilibre des vins blancs et rosés

### 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 FT «thiol libre» 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 FT «thiol libre» au jus lors de la décantation.

Il est recommandé de garder Enartis Pro FT 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 FT «thiol libre» au jus clarifié, avant le levurage.

Il est recommandé d'homogénéiser dans la masse Enartis Pro FT 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 FT «thiols libres» 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.



*...du moût  
...à la bouteille*

## FICHE TECHNIQUE

### Aux USA

Application: Ajouter Enartis Pro FT «thiol libre» à la fermentation peu après le début de la fermentation alcoolique (généralement le jour après l'inoculation de levure).

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

### 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.