

ENARTIS PRO AROM

Fermentační přísada pro zlepšení charakteru vína

Složení:

Buněčné stěny kvasinek se zvýšeným obsahem mannoproteinů, a amino kyseliny s antioxidanty.

Vlastnosti:

bílý/béžový prášek

ENARTIS PRO AROM je fermentační přísada získaná tepelnou inaktivací kvasinek s vysokým obsahem aminokyselin se zvýšenými antioxidantními vlastnostmi. Metoda, ve které se provádí tepelná inaktivace zvyšuje obsah volných mannoproteinů, které jsou ihned schopny využívat svoje stabilizační účinky v moštu. Chrání barevnost odstínů díky zvýšeným antioxidantům

Aroma: zvyšuje trvalost svěžího a ovocného aroma, protože dochází k reakcím mezi mannoproteiny a aromatickými substancemi ve víně, zvýšená čistota aroma, neboť dochází k adsorpci pachů na buněčné stěny

Chuť: vnímání jemnosti a intenzity díky zvýšenému množství mannoproteinů a polysacharidů

Účinky: ochrana aromatických složek díky antioxidantní činnosti síru obsahujících aminokyselin obsažených ve výrobku, zvýšená vinanová a proteinová stabilita díky brzkému přidavku mannoproteinů, řízená a dokončená fermentace díky proteinům, peptidům, vitamínům a růstovým faktorům dodaných kvasinkám

Užití: k výrobě mladého bílého a růžového vína, které by mělo být ovocné, vyvážené a pitelné jakmile je dokončeno kvašení, antioxidantní ochrana barvy bílého a růžového vína, zvýšená plnost bílého a růžového vína, zvýšená vinanová a bílkovinová stabilita

Dávkování:

- bílá a růžová vína: 30-50 g/hl

nejvyšší možná dávka povolená v EU: 40 g/hl

Návod k použití:

Rozmíchejte rovnoměrně ENARTIS PRO AROM v 10ti násobku vody nebo moštu. Přidejte ENARTIS PRO AROM když je tank plněn případně na začátku fermentace.

Skladování:

Uzavřené balení v suchém prostředí s minimální vlhkostí. Otevřené balení pevně uzavřeme a skladujeme v suchém prostředí s minimální vlhkostí. Po opakovaném otevření, rychle spotřebujte.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.