

ENARTIS PRO BLANCO

Fermentační přísada pro zlepšení charakteru vína

Složení:

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

Vlastnosti:

bílý/béžový prášek

ENARTIS PRO BLANCO je fermentační přísada získaná tepelnou inaktivací kvasinek s vysokým obsahem aminokyselin se zvýšenými antioxidantními vlastnostmi. Metoda zvyšuje obsah volných mannoproteinů, které jsou ihned schopny využívat svoje stabilizační účinky v moštu.

Barva: chrání skvělou barevnost odstínů díky zvýšeným antioxidantům

Aroma: zvýšené aroma exotického ovoce, zvýšená perzistence čerstvého a ovocného aroma, díky reakcím mezi mannoproteiny a vonnými substancemi ve víně.

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 vinná a proteinová stabilita díky brzkému přidavku mannoproteinů, řízená a dokončená fermentace díky proteinům, peptidům, vitamínům a růstovým faktorům dodaných kvasinkám

Užití: k výrobě bílého a růžového vína

Dávkování:

- Mladá vína (prodávána méně než 4 měsíce po výrobě): bílá vína: 10g/hl, růžová vína: 10-15 g/hl
- Vína, která jsou prodávána 6 měsíců po výrobě: bílá a růžová: 20-30 g/hl

Nejvyšší možná dávka povolená v EU: 40 g/hl.

Návod k použití:

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

Skladování:

Uzavřené balení v suchém, dobře větraném prostředí. Otevřené balení pevně uzavřeme a skladujeme v suchém a dobře větraném prostředí. Po otevření, rychle spotřebujte.

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