

# ENARTIS PRO XP

## Kvasinkové polysacharidy

### **Přípravek pro ošetření moštu ke zlepšení aromatického potenciálu vína.**

**Složení:** nerozpustný kopolymer vinylimidazolu a vinylpyrrolidonu (PVI/PVP) a těla kvasinek se zvýšeným obsahem rozpustných manoproteinů.

**Vlastnosti:** amorfni prášek bílé-krémové barvy. ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ je přípravek pro ošetření bílých a růžových moštů, vytvořený pro zlepšení a ochranu aromatického potenciálu vína. Má vysokou schopnost odstraňovat kovy z moštu, které jsou odpovědné za oxidaci aromatických sloučenin, čímž zvýrazňuje odrůdové aroma a aroma vznikající fermentací a to konkrétně díky neutralizaci ničujícího účinku mědi a železa. Složky ENARTIS PRO XP mají synergický efekt, tím zvýšenou účinnost a díky tomu podporují syntézu nového aroma a chrání ho po dlouhou dobu. Měď a železo přispívají k degradaci aromatických odrůdových a kvasných sloučenin jako jsou vyšší alkoholy a estery produkované kvasinkami během fermentace. Proces rozpadu je velmi rychlý, probíhá na počátku fermentace a snižuje schopnost tvorby stabilních aromatických sloučenin. Pokud jsou tyto kovy eliminovány už v moštu, vznikne stabilnější aroma ve víně.

ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“:

- odstraňuje účinně kovy
- odstraňuje oxidované a oxidovatelné polyfenoly
- snižuje degradaci nového aroma
- uvolňuje stěny kvasinkových polysacharidů, které mají schopnost stabilizovat aroma, a zlepšuje plnost vína v chuti
- chrání před ztrátou aroma
- napomáhá alkoholické a malolaktické fermentaci

Výhody použití ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ u bílých a růžových vín

Barva: uchování barvy mladého vína díky jeho antioxidačním účinkům eliminujícím oxidovatelné polyfenoly a kovy

Aroma: zvyšuje koncentraci aroma produkovaného během fermentace a zvyšuje dlouhodobou stabilitu a perzistenci ovocného aroma díky interakci mezi manoproteiny a aromatickými sloučeninami vína

Chuť: zlepšuje pocit jemnosti a objemu díky vysokému obsahu manoproteinů a polysacharidů, snižuje hořkost.

**Aplikace:** výroba bílých a růžových vín se zvýšenou aromatickou intenzitou a stabilitou, antioxidační ochrana vedoucí ke stabilizaci barvy a aroma, ke zvýšení plnosti bílých a růžových vín

**Dávkování:**

50 – 70 g/hl kvašení bílých a růžových vín

70 g/hl maximální povolená dávka v rámci EU

PVI/PVP jsou účinné při minimálních koncentracích. Vyšší koncentrace mohou být použity u moštů bohatších na kovy.

**Návod k použití:** příprava ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ se rehydratuje v poměru 1 díl preparátu a 20 dílů vody nejméně 1 hodinu před aplikací. Důkladně se promíchá, aby se zabránilo vzniku shluků.

V rámci EU

*Aplikace:* ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ se přidává do moštu během usazování.

Produkt je suspenze a aktivuje se ve víně kontaktem nejméně po dobu 1 hodiny. Pro lepší účinek je potřeba ponechat preparát působit déle. Produkt musí být z vína odstraněn filtrací do max. 2 dnů a to dle Regulation (EU) N. 1751/2015.

Mimo EU

*Aplikace:* ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ se přidává do vyčeřeného moštu před inokulací kvasinkami. Produkt je nerozpustný a je doporučeno ho rovnoměrně aplikovat do moštu, aby se zvýšil kontakt a tím i jeho účinnost. Při plně probíhajícím kvašení se maximalizuje kontakt díky dynamice fermentace a produkci CO<sub>2</sub>.

Nerozpustná část preparátu je odstraněna při prvním stáčení spolu s těžkými kaly po kompletní fermentaci.

Dle OIV Resolution OENO 262-2014, musí být ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ odstraněn z vína filtrací přes filtr s velikostí pórů nepřesahující 3 µm a s filtračním tlakem nepřesahujícím 0,8 barů.

V rámci USA

*Aplikace:* ENARTIS PRO XP „FRUIT EXPRESSION“ se přidává do moštu brzy po začátku alkoholické fermentace (běžně den po inokulaci kvasinkami).

Nerozpustná část preparátu je odstraněna při prvním stáčení spolu s těžkými kaly po kompletní fermentaci.

**Skladování:** Uzavřené balení: skladujte na chladném, suchém, dobře větratelném místě  
Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše. Rychle spotřebujte.

**Balení:** 1kg – 10 kg.

Produkt schválen pro výrobu vína, v souladu s:

Regulation (EU) N. 1576/2015

TTB 27 CFR 24.250 – povoleno k odstranění iontů těžkých kovů a sulfidů z vína, použité množství nesmí překročit 80 g/hl PVI-PVP

Codex Enologique International

