

ENARTIS PRO BLANCO

Fermentační přísada pro zlepšení charakteru vína

Složení: buněčné stěny kvasinek se zvýšeným obsahem mannoproteinů, síra obsahující aminokyseliny s antioxidanty.

Vlastnosti: bílý/béžový prášek. ENARTIS PRO BLANCO je fermentační přísada získaná tepelnou inaktivací kvasinek s vysokým obsahem aminokyselin se zvýšenými antioxidačními 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 antioxidační 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 bílého a růžového vína

Dávkování: Mladá vína (prodávána méně než 4 měsíce po výrobě): bílá vína: 10 g/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.

Balení: 1 kg.

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