

# ENARTIS PRO AROM

## Fermentační přísada pro zlepšení charakteru vína

**Složení:** buněčné stěny kvasinek se zvýšeným obsahem mannoproteinů a aminokyselin s antioxidanty.

**Vlastnosti:** bílý/běžový prášek. ENARTIS PRO AROM je fermentační přísada získaná tepelnou inaktivací kvasinek s vysokým obsahem aminokyselin se zvýšenými antioxidačními vlastnostmi. Metoda, ve které se provádí tepelná inaktivace zvyšuje obsah volných mannoproteinů, které jsou ihned schopny využívat svoje stabilizační účinky v moštu.

Barva: 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 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 mladého bílého a růžového vína, které by mělo být ovocné, vyvážené a pitelné jakmile je dokončeno kvašení, antioxidační ochrana barvy bílého a růžového vína, zvýšená plnost bílého a růžového vína, zvýšená vinanová a bílkovinová stabilita.

### Dávkování:

30–50 g/hl bílá a růžová vína.

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.

**Balení:** 2,5 kg.

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