

## PRODUCTE Enològic

# ENSIS

SCIENCES

Productes dissenyats per ajudar a millorar la qualitat dels seus vins.

### ENZIMS

ENSIS EE-1: Incrementa el rendiment en suc, facilita la **premsa**.

ENSIS EE-2: Optimitza l'extracció i l'estabilització del **color**.

ENSIS EE-3: Millora la **clarificació** i el **desfangat**.

ENSIS EE-4: Obtenció de vins altament **aromàtics**.

ENSIS EE-6: Activitat **antibacteriana** per bacteris Gram+.

### LLEVATS SELECCIONATS

ENSIS LE-1: Per tot tipus de fermentacions. Preserva les característiques varietals.

ENSIS LE-2: Optimitza l'extracció i l'estabilització del **color**. Obtenció de vins amb alt **grau alcohòlic**. Indicada per parades de fermentació.

ENSIS LE-3: Indicada per l'elaboració de vins **negres joves** afruitats. També per blancs on es busca reduir el caràcter "**verd**".

ENSIS LE-5: Per primera i **segona** fermentació. Indicada per vins **espumosos**.

ENSIS LE-6: Obtenció de vins blancs i rosats altament **aromàtics**. Apta per fermentacions a **baixes temperatures**.

ENSIS LE-7: Per l'elaboració de vins negres d'**alta gamma** destinats a criança. Realça els tanins, i els aromes a fruites vermelles i espècies.

ENSIS LE-8: Per obtenció de vins de guarda de **gamma alta**. Óptima extracció del color, indicada per fermentacions de most obtingut per **criomaceració**.

ENSIS LE-C1: Per fermentacions amb elevats continguts de sucre. Indicada per l'elaboració de **sidra**.

### ENSIS SRM® Selector & Recorder Microorganism:

Utilitzi el seu **propri i exclusiu** cultiu seleccionat de llevat o bactèria.

## PRODUCTE Enològic

### ACTIVADORS DE FERMENTACIÓ

ENSIS AE-1: Font de nitrògen. Elevat contingut en **vitamina B1**.

ENSIS MEGATIVATOR®: Complex **vitamínic** i font de **nutrients**. Indicats en parades de fermentació o per fermentacions difícils.

### ALTRES PRODUCTES:

-**Tanins** d'alta puresa obtinguts mitjançant diferents mètodes d'extracció.  
ENSIS TE-1; ENSIS TE-2; ENSIS TE-3; ENSIS TE-4.

-Formulacions elaborades a base de **manoproteïna**. Indicada per suavitzar el vi, estabilitzar color i aroma, i estabilització tartàrica: ENSIS MANO-2; ENSIS MANO-3; ENSIS MANO-X; ENSIS MANO-L; ENSIS MANO-T.

-**Envoltures celulars**. Efecte activador de fermentació en situacions de parades de fermentació. Ajuden a la millora del color i suavitat del vi: ENSIS EC-1; ENSIS EC-2.

-ENSIS LG: Derivat de llevat que ajuda a la fermentació. Indicats per l'estabilització aromàtica dels vins, pel seu contingut en **glutacion**.

-ENSIS EB-1: Bacteria seleccionada d'una soca de **Oenococcus oeni**. Óptima adaptació a les condicions desfavorables. Assegura fermentacions malolàctiques **ràpides, completes** i lliures de histamina.

-ENSIS CLAR TIRATGE: Complex coloidal formulat específicament per facilitar les operacions de **clarificació o remuage**.