

PRODUCTO Enológico

ENSIS

SCIENCES

Productos diseñados para ayudar a mejorar la calidad de sus vinos.

ENZIMAS

ENSIS EE-1: Incrementa el rendimiento en zumo, facilita el **prensado**.

ENSIS EE-2: Optimiza la extracción y estabilización del **color**.

ENSIS EE-3: Mejora la **clarificación** y el **desfangado**.

ENSIS EE-4: Obtención de vinos altamente **aromáticos**.

ENSIS EE-6: Actividad **antibacteriana** para bacterias Gram+.

LEVADURAS SELECCIONADAS

ENSIS LE-1: Para todo tipo de fermentaciones. Preserva las características varietales.

ENSIS LE-2: Optimiza la extracción y la estabilización del **color**. Obtención de vinos con elevado **grado alcohólico**. Indicada para paradas de fermentación.

ENSIS LE-3: Indicada para elaboración de vinos **tintos jóvenes** afrutados. También para blancos dónde se busca reducir el carácter "**verde**".

ENSIS LE-5: Para primera y **segunda** fermentación. Indicada para vinos **espumosos**.

ENSIS LE-6: Obtención de vinos blancos y rosados altamente **aromáticos**. Apta para fermentaciones a **bajas temperaturas**.

ENSIS LE-7: Para elaboración de vinos tintos de **alta gama** destinados a crianza. Realza los taninos, y los aromas a frutas rojas y especias.

ENSIS LE-8: Para obtención de vinos de guarda de **gama alta**. Óptima extracción del color, apta para fermentaciones de mostos obtenidos por **criomaceración**.

ENSIS LE-C1: Para fermentaciones con elevados contenidos de azúcar. Indicada para la elaboración de **sidra**.

ENSIS SRM® Selector & Recorder Microorganism:

Utilice su **propio y exclusivo** cultivo seleccionado de levadura o bacteria.

PRODUCTO Enológico

ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN

ENSIS AE-1: Fuente de nitrógeno. Elevado contenido en **vitamina B1**.

ENSIS MEGATIVATOR®: Complejo **vitamínico** y fuente de **nutrientes**. Indicado en paros de fermentación o para fermentaciones difíciles.

OTROS PRODUCTOS:

-**Taninos** de alta pureza obtenidos mediante diferentes métodos de extracción. ENSIS TE-1; ENSIS TE-2; ENSIS TE-3; ENSIS TE-4.

-Formulaciones elaboradas a base de **manoproteína**. Indicada para suavizar el vino, estabilizar color y aroma, y estabilización tartárica: ENSIS MANO-2; ENSIS MANO-3; ENSIS MANO-X; ENSIS MANO-L; ENSIS MANO-T.

-**Envolturas celulares**. Efecto activador de fermentación en situaciones de paros de fermentación. Ayudan a la mejora del color y suavidad del vino: ENSIS EC-1; ENSIS EC-2.

-ENSIS LG: Derivado de levadura que ayuda a la fermentación. Indicado para la estabilización aromática de los vinos, por su contenido en **glutación**.

-ENSIS EB-1: Bacteria seleccionada de una cepa de **Oenococcus oeni**. Óptima adaptación a las condiciones desfavorables. Asegura fermentaciones malolácticas **rápidas, completas** y libres de histamina.

-ENSIS CLAR TIRATGE: Complejo coloidal formulado específicamente para facilitar las operaciones de **clarificación o remuage**.

Apartado (P.O. Box) 60 · 08760 Martorell · BCN (SPAIN)

Tel. (+34) 911 877 493 · Fax 677 52 06 67 · e.mail: info@ensis.info · www.ensis.info