









ENZIMAS

ENARTISZYM 1000SL

Enzima líquida de clarificación, extracción y flotación

	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS Mejora la clarificación de los mostos actuando sobre las pectinas de la uva. Facilita procesos de desfangado y flotación de mostos. Extracción rápida de color en maceraciones de uvas tintas.</p>
	<p>COMPOSICIÓN Enzima pectolítico derivado de una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i>, con capacidades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinilasa) y secundarias hemicelulasas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisZym 1000 SL es una enzima líquida de amplio espectro que degrada e hidroliza las pectinas del mosto a pH y un amplio rango de temperaturas bajas temperaturas en blancos y rosados y muy altas en procesos térmicos. Esto hace que degrade rápidamente las pectinas naturales del mosto, facilitando su clarificación o la formación rápida de flóculos. EnartisZym 1000 SL funciona eficientemente en intervalos de T° de 12 a 50°C y a pH de 3 a 3,8. La forma líquida le permite una fácil aplicación, con posibilidad de aplicación automática.</p> <p>EnartisZym 1000 SL no viene de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividades secundarias negativas como la cinamilesterasa (FCE) u oxidasas.</p>
	<p>APLICACIONES EnartisZym 1000SL realiza una rápida despectinización y limpieza de los mostos blancos y rosados, así como una degradación de las pectinas extrayendo el color en maceraciones de uvas tintas.</p> <p>En la clarificación estática:</p> <ul style="list-style-type: none"> Clarificación rápida y eficaz. Reducción de los tiempos de clarificación prefermentativos. Mejora la compactación de lías y el rendimiento de los mostos. Posibilita la reducción del uso de coadyuvantes de clarificación de mostos y vinos, produciendo un ahorro en frío. En mostos y vinos ricos en pectinas facilita su clarificación y filtración. Clarificaciones estáticas en grandes volúmenes. <p>En la flotación de los mostos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Su rapidez de acción en la despectinización y formación de flóculos, así como su facilidad de uso, hacen de EnartisZym 1000SL una muy buena herramienta en la flotación de los mostos. <p>En la maceración de las uvas tintas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rápida extracción de color en maceraciones cortas. Extracción y despectinización en procesos de termomaceración.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Desfangado estático: 1 a 5 ml/hl. Flotación: 1 a 3 ml/hl. Termomaceración: 2 a 8 mL/hL <p>La dosis pueden variar en función de la cosecha, variedad, tiempo de trabajo, la temperatura y el pH. Aplicar al llenado del depósito, justo después del prensado.</p> <p>Las dosis pueden ser más elevadas si la utilizamos en condiciones de pH o T° muy bajas, con tiempos de trabajo reducidos o en variedades particularmente ricas en sustancias pécticas (Moscatel, uva poco madura, etc). Se desnaturaliza a partir de los 55°C.</p> <p>EnartisZym 1000SL se utiliza directamente en el mosto o uvas de forma uniforme.</p> <p>Atención.- NO aplicar junto con bentonitas, taninos o SO₂, se reduciría la actividad de la enzima.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>La aplicación de taninos o SO₂ se debe hacer antes o después de homogeneizar la enzima en el mosto y/o uva. Las bentonitas se deben aplicar después de respetar el tiempo de acción de la enzima.</p> <p>Clarificación de vinos: 1 a 3 mL/hL. El tiempo de contacto es de 2 a 3 días en función de las Tª y el tipo de vino.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Dada su forma líquida EnartisZym 1000SL puede ser utilizado tal cual directamente en el mosto o en la uva. Asegurarse de su distribución uniforme en el mosto, uva o vino.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>Embalaje: Garrafa de 20 Kg.</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).</p> <p>Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese en un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme a:</p> <ul style="list-style-type: none"> FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Œnologique International <p>Producto de uso enológico, según la normativa establecida por Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.