







ENZIMAS

ENARTISZYM AROM MP

Enzima pectolítica granular para la producción de vinos blancos aromáticos

	<p>COMPOSICIÓN</p> <p>Enzima pectolítica granular. Enzima purificada desde una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i>, contiene actividades secundarias celulasas, hemicelulasas, proteasas y pectinasas activas en las condiciones de temperatura y pH del mosto.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>Enzima para la maceración pelicular de las uvas.</p> <ul style="list-style-type: none"> reduce la viscosidad del mosto gracias a la actividad pectolítica; acelera la desintegración de las células de la piel gracias a celulasas y hemicelulasas que degradan la pared celular; por acción de las proteasas, que disgregan específicamente las membranas celulares, vacuolas y los diversos orgánulos de la célula, aumenta la extracción de sustancias aromáticas, colorantes y polisacáridicas que se encuentran en la parte sólida de la uva. <p>El vino que se obtiene es más rico en aromas que expresan la calidad y las características de la fruta de la que se haya producido.</p> <p>En la vinificación en blanco, el uso de EnartisZym Arom MP en la prensa o durante la maceración pelicular, permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> intensa y rápida liberación de todos los precursores aromáticos contenidos en los hollejos; reducción de las proteínas potencialmente inestables en el vino, por actividad de las proteasas activas óptimas en las condiciones fisicoquímicas del mosto; reducción de la dosis de bentonita necesaria para llegar a la estabilidad proteica y en consecuencia, conservación de una mayor calidad aromática y gustativa también en variedades neutras. <p>EnartisZym Arom MP no procede de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividad Cinamilesterasa (FCE), ni oxidasas.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <p>Maceración pelicular de uva blanca:</p> <ul style="list-style-type: none"> aumentar el carácter varietal del vino; aumentar el rendimiento de prensado; mejorar la estabilidad proteica reduciendo así el tratamiento con bentonita y preservando la calidad aromática y la estructura del vino. Clarificación de mostos.
	<p>DOSIS</p> <p>2-4 g/100 kg de uva</p> <p>Las dosis más altas se aplican en condiciones de pH y temperaturas bajas, con tiempo de maceración corto y en caso de falta de maduración de la uva.</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>MODO DE EMPLEO</p> <p>Diluir el producto en 10 partes de agua y adicionar directamente sobre las uvas, en el macerador o en la prensa. Aplicar uniforme.</p> <p>Si se requiere alta rapidez de despectinización, ejemplo para procesos de flotación, agregue 1-3 mL/hL de EnartisZym RS después del prensado.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>250 g - 1 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 con:</p> <p>FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)</p> <p>Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes</p> <p>Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:</p> <p>Reg. (CE) N. 606/2009</p> <p>Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)</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.