

ENZYMAS

ENARTISZYM AROM MP

ENZIMA PECTOLÍTICA GRANULAR PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS BLANCOS AROMÁTICOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisZym Arom MP es una enzima pectolítica granular para la maceración pelicular de la uva blanca.

La presencia en su formulación de proteasas activas en las condiciones de temperatura y pH del mosto, completa la acción de celulasas, hemicelulasas y pectinasas.

EnartisZym Arom MP entonces,

- 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, vacuolares y los diversos orgánulos de la célula, aumenta la extracción de sustancias aromáticas, colorantes y polisacarídicas que se encuentran en la parte sólida de la uva.

El vino que se obtiene por lo tanto, es más rico en aromas que expresan la calidad y las características de la fruta de la que se haya producido.

En la vinificación en blanco, el uso de EnartisZym Arom MP en la prensa o durante la maceración pelicular, permite:

- 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.

EnartisZym Arom MP no procede de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividad Cinamilesterasa (FCE), ni oxidasas.

APLICACIONES

Maceración pelicular de uva blanca:




- 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.

DOSIS

2-4 g/100 kg de uva

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.

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 uniformemente. Para garantizar una óptima clarificación del mosto, agregue 1-3 mL/hL de EnartisZym RS después del prensado.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>250g - 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 dentro de 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.