








ENZIMAS

ENARTISZYM BLANCO L

ENZIMA LÍQUIDA DE CLARIFICACIÓN Y FLOTACIÓN

	<p>COMPOSICIÓN</p> <p>Enzima pectolítico derivado de una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i>, con capacidades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinliasa) y secundarias hemicelulasas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisZym Blanco L es una enzima líquida que degrada e hidroliza las pectinas del mosto a pH y Tª bajas. Esto hace que degrade rápidamente las pectinas naturales del mosto, facilitando su clarificación o la formación rápida de flóculos. EnartisZym Blanco L funciona eficientemente en intervalos de Tª de 12 a 30°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 Blanco L no viene de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividades secundarias negativas como la cinamilesterasa (FCE) u oxidasas.</p> <p>EnartisZym Blanco L:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora la clarificación de los mostos actuando sobre las pectinas de la uva. Facilita procesos de desfangado y flotación de mostos.
	<p>APLICACIONES</p> <p>EnartisZym Blanco L realiza una rápida despectinización y limpieza de los mostos blancos y rosados, así como en vinos (aún a bajas Tª).</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 Blanco L una muy buena herramienta en la flotación de los mostos.
	<p>DOSIS</p> <p>DEFANGADO ESTÁTICO: 1 a 5 mL/hL.</p> <p>FLOTACION: 1 a 3 mL/hL.</p> <p>La dosis pueden variar en función de la cosecha, variedad, tiempo de acción, 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 Tª muy bajas, con tiempos de trabajo reducidos o en variedades particularmente ricas en sustancias pécticas (Moscatel, uva poco madura, etc).</p> <p>EnartisZym Blanco L se utiliza directamente en el mosto o uvas de forma uniforme.</p> <p>Atención.- NO aplicar simultáneamente 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 T^o y el tipo de vino.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Dada su forma líquida, EnartisZym Blanco L 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: Bote de 1 Kg y garrafa de 25 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: ciérrase con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese en un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme a:</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, según la normativa establecida 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.