Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ENZIMAS

ENARTISZYM BLANCO L

Enzima líquida para la clarificación estática y flotación de mostos

COMPOSICIÓN

Preparación enzimática líquida con actividades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinliasa) y secundarias (hemicelulasas) derivadas de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisZym BLANCO L es una enzima líquida que degrada e hidroliza rápidamente las pectinas naturales del mosto, facilitando su clarificación y formación rápida de flóculos. EnartisZym BLANCO L funciona eficientemente en un amplio rango de temperatura (12-30°C) y pH (2,8-4,2).
La forma líquida le permite una fácil aplicación, con posibilidad de aplicación automática.

EnartisZym BLANCO L no procede de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no presenta actividades secundarias negativas como oxidasas y cinamilesterasas.

APLICACIONES

En clarificación estática y flotación:

- Optimiza el proceso de despectinización y formación de flóculos en flotación.
- Clarificación rápida y eficaz incluso en grandes volúmenes.
- Reduce los tiempos de clarificación prefermentativos que conlleva a un ahorro energético.
- Mejora la compactación de lías y el rendimiento de los mostos.
- Posibilita la reducción del uso de coadyuvantes de clarificación de mostos y vinos.
- Facilita la clarificación y filtración de mostos y vinos ricos en pectinas.

DOSIS

- Clarificación estática: 1-5 mL/hL
- Flotación: 1-3 mL/hL
- Vinos: 1-3 mL/hL. El tiempo de contacto variará entre 2-3 días en función de las Tª y el tipo de vino.

La dosis puede variar en función de la cosecha, variedad, tiempo de acción, la temperatura y el pH. 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, uvas poco maduras, etc).

MODO DE EMPLEO

Dada su forma líquida, EnartisZym BLANCO L puede ser agregado directamente en las uvas, mosto o vino de forma uniforme.

ATENCIÓN: no aplicar simultáneamente con bentonitas, taninos o SO_2, ya que podrían reducir la actividad de la enzima. La aplicación de taninos o SO_2 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.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg - 20 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C), protegiéndolo de la luz.
Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en nevera. Una vez abierto, utilizar antes de un año.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

	NORMATIVA Producto conforme a: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y Food Chemicals Codex (FCC) para enzimas de grado alimentario. Codex Œnologique International Producto de uso enológico, según arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com