

ENZYMAS

ENARTISZYM COLOR

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA LA MACERACIÓN DE LAS UVAS TINTAS Y EXTRACCIÓN RÁPIDA DE COLOR

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>La fase de maceración es la más importante de la vinificación para obtener vinos tintos de calidad. La extracción de las sustancias fenólicas depende de muchos factores como el método de prensado, el nivel de anhídrido sulfuroso, la temperatura y la duración de la maceración, el número de los remontados y, por último, de la calidad del enzima empleado.</p> <p>EnartisZym Color es un enzima pectolítico rico de actividades secundarias que, actuando en sinergia entre ellas, aceleran e intensifican el proceso de extracción de las sustancias polifenólicas, en particular antocianos y taninos, contenidas en la piel de la uva. Confrontando iguales períodos de maceración, por lo tanto, el vino tratado con EnartisZym Color se presenta más rico en sustancias fenólicas con respecto al testigo no tratado, de aroma más intenso y más estructurado a la cata, a menudo incluso más colorado. Además la extracción preferencial de taninos enlazados con polisacáridos y proteínas, determinada por el conjunto de actividades secundarias, permite que el vino resulte más equilibrado a la cata y dotado de una componente tánica que garantiza una buena estabilización del color.</p> <p>EnartisZym Color no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas cuales oxidasas, antocianasas y cinamilesterasa.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <p>Específico para la vinificación de las uvas tintas, el empleo de COLOR se recomienda particularmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ para variedades con relación taninos/antocianos desequilibrada, donde se busca una mayor extracción de taninos para obtener vinos más estructurados y de color más estable en el tiempo; ▪ en las maceraciones breves, para incrementar el contenido de sustancias fenólicas del vino; ▪ para la producción de vinos tintos jóvenes, con intenso aroma afrutado; ▪ en todos los casos (uvas con maduración incompleta, elevadas producciones por hectárea, etc.) en los que la extracción del color puede no ser satisfactoria.
	<p>DOSIS</p> <p>Desde 2 hasta 4 g/100 kg de uva.</p> <p>Las dosis más elevadas permiten una extracción más rápida e intensa de sustancias fenólicas.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>EnartisZym Color se diluye en agua en relación 1:10 aproximadamente y se adiciona directamente al estrujado o a las uvas, de manera uniforme, por medio de dosificador, o en fase de rellenado del depósito durante un remontado.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>1 kg – 5kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).</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.

	Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme con:</p> <ul style="list-style-type: none">FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymesCodex Œnologique International <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:</p> <ul style="list-style-type: none">Reg. (CE) N. 606/2009Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)

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.