






ENZIMAS

EnartisZym COLOR FRUIT

ENZIMA PECTOLÍTICA LÍQUIDA PARA LA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS OBTENIENDO UNA EXTRACCIÓN RÁPIDA DE PRECURSORES DE COLOR Y AROMAS.

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>La fase de maceración es la más importante en la elaboración del vino tinto. Numerosas técnicas en bodega permiten optimizar la producción de vino logrando niveles óptimos de extracción de compuestos fenólicos y precursores aromáticos para obtener posteriormente un producto de calidad. La calidad y el tipo de enzima utilizada desempeñan un papel fundamental.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT es ideal para su uso en uvas con una maduración desigual, maximizando así la extracción de color y precursores de aromas afrutados durante las maceraciones cortas. Es adecuada para la producción de vinos jóvenes que salen pronto al mercado en los que el objetivo es mantener la frescura aromática con un buqué afrutado y un color vivo.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT es una enzima pectolítica rica en actividades secundarias que, actuando sinérgicamente entre sí, mejoran la clarificación y filtrabilidad del propio vino gracias a su actividad celulasa, que favorece una rápida degradación de la celulosa presente.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT no procede de OMG (Organismos Modificados Genéticamente) y no contiene actividades secundarias negativas como oxidasa, antocianasa y cinamil esterasa.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <p>Específicamente para la vinificación de uvas tintas, el uso de EnartisZym COLOR FRUIT está especialmente recomendado en la producción de vinos tintos con color y aroma intensos y estables. Ideal para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uvas tintas de maduración desigual. ▪ Aumento del contenido de compuestos fenólicos en caso de maceraciones cortas y/o tiempo de contacto con la piel corto. ▪ Aceleración y aumento de la extracción de compuestos fenólicos y precursores aromáticos durante maceraciones cortas. ▪ Mejorar el perfil organoléptico y garantizar la máxima extracción de precursores para maximizar la expresión aromática. ▪ Mejora y aceleración de la clarificación y filtrabilidad.
	<p>DOSES</p> <p>2 – 5 mL/100 Kg de uva</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT se aplica directamente sobre la uva o las uvas estrujadas de manera uniforme mediante un dosificador, ya sea al llenar el depósito o durante un remontado.</p>
	<p>CONDICIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO</p> <p>1 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar al abrigo de la luz, en lugar fresco (preferiblemente 5-15°C) y seco. Envase abierto: cerrar herméticamente y guardar en el frigorífico. Consumir en el plazo de un año.</p>

La información aquí facilitada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia, sin embargo, no exime al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección ni del uso inadecuado del producto.



CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes:
Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)
Codex de Sustancias Químicas Alimentarias (FCC) para enzimas alimentarias
Codex Œnologique International.

Producto para uso enológico, según:
Reg. (CE) n° 606/2009
Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)

La información aquí facilitada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia, sin embargo, no exime al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección ni del uso inadecuado del producto.