Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ENZIMAS

EnartisZym COLOR L

Enzima pectolítica para la maceración de uvas tintas para estabilizar el color y los aromas

COMPOSICIÓN
Preparado enzimático pectolítico en formato líquido.

CARACTERÍSTICAS GENERALES
La fase de maceración es la más importante para obtener vinos tintos de calidad. La extracción de sustancias fenólicas depende de numerosos factores, como el sistema de estrujado, el nivel de anhídrido sulfuroso, la temperatura y la duración de la maceración, el número de remontados y, por último, pero no por ello menos importante, la calidad de la enzima utilizada.

EnartisZym COLOR L es una enzima pectolítica rica en actividades secundarias que, actuando en sinergia entre sí, mejoran la clarificación de los vinos tintos y aceleran el proceso de extracción de sustancias polifenólicas, en particular antocianos y taninos, de los hollejos de la uva. Con la misma duración de maceración, los vinos tratados con EnartisZym COLOR L son más ricos en sustancias fenólicas, tienen aromas más intensos, son más estructurados en boca y, a menudo, tienen mejor intensidad de color que los vinos no tratados. Además, la extracción preferente de taninos ligados a polisacáridos y proteínas inducida por la actividad enzimática secundaria hace que el vino sea equilibrado en boca y tenga un componente tánico que redunda en una buena estabilización del color.

EnartisZym COLOR L no es transgénico (organismos modificados genéticamente) y no contiene actividades secundarias negativas como oxidasa, antocianasa y cinamil esterasa.

APLICACIONES
Específicamente para la vinificación de uvas tintas, se recomienda el uso de EnartisZym COLOR L:

- Para mejorar la clarificación en vinos tintos
- Para uvas con una relación taninos/antocianos desequilibrada en las que se busca una mayor extracción de taninos para obtener vinos más estructurados y con un color estable en el tiempo
- Maceración corta para aumentar la cantidad de compuestos fenólicos en el vino
- Para la producción de vinos tintos frescos de carácter intenso y afrutado
- En todos los casos en que exista la posibilidad de que la extracción de color sea insuficiente (uvas inmaduras, gran producción por acre, etc.).
- Uvas parcialmente defectuosas para extraer rápidamente taninos y sustancias colorantes, evitando la aparición de sabores indeseables

DOSIS
2 – 6 ml/100 kg
La dosificación puede variar en función de la variedad, la añada, el pH, la temperatura, la duración del tratamiento y los procesos y la tecnología de vinificación utilizada.

MODO DE EMPLEO
Mezclar EnartisZym COLOR L en 10 veces su peso de agua o mosto y añadir directamente a las uvas o al depósito de forma homogénea.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
25 kg
Envase sellado: conservar al abrigo de la luz solar en un lugar fresco, preferiblemente a 5-15°C (41-59°F), y seco.

Las indicaciones que figuran a continuación corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia, pero no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso indebido del producto.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com

	Envase abierto: vuelva a cerrarlo con cuidado y guárdelo en el frigorífico. Utilizar antes de un año.
	CONFORMIDAD El producto es conforme con las normas : Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) Codex de Sustancias Químicas Alimentarias (FCC) para enzimas alimentarias Codex Œnologique International Producto aprobado para la vinificación, de conformidad con: Reg. (UE) 2019/934 y posteriores modificaciones.

Las indicaciones que figuran a continuación corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia, pero no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso indebido del producto.

Enartis S.r.l. – Società Unipersonale
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300
vino@enartis.it
www.enartis.com