








ENZYMAS

# ENARTISZYM COLOR PLUS

ENZIMA PECTOLÍTICA EN POLVO PARA LA EXTRACCIÓN RÁPIDA DE TANINOS Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Preparación enzimática en polvo con actividades pectolíticas y actividades secundarias (celulasa, hemicelulasa y proteasa).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></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 la calidad del enzima empleado.</p> <p>EnartisZym Color Plus es una enzima pectolítica, rica de actividades secundarias que, actuando en sinergia entre ellas, aceleran e intensifican el proceso de extracción de las sustancias polifenólicas, antocianos y taninos, contenidas en el hollejo de la uva.</p> <p>En particular, la actividad secundaria proteásica hidroliza las proteínas extraídas durante la maceración y disminuye sus capacidades de reaccionar y precipitar taninos.</p> <p>Por lo tanto, el vino tratado con EnartisZym Color Plus se presenta más rico en sustancias fenólicas con respecto al testigo tratado con una enzima clásica de maceración.</p> <p>Una mayor concentración de taninos durante la fermentación alcohólica aumenta las reacciones de condensación antociano-tanino responsables de la formación de materia colorante estable. 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.</p> <p>EnartisZym Color Plus no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas como oxidasas y antocianasas.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <p>Específica para la vinificación de las uvas tintas, el empleo de EnartisZym Color Plus se recomienda particularmente para obtener vinos de color más intenso y estable en el tiempo.</p>
	<p><b>DOSIS</b></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><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>EnartisZym Color Plus 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><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>Bote de 250 gramos y 1 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>

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

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.