







ENZYMAS

ENARTISZYM ÉLEVAGE

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA AFINAR VINOS DE CALIDAD y FILTRABILIDAD.

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisZym Élevage es un enzima pectolítica con una alta actividad β-glucanásica que acelera la lisis celular de las levaduras y aumentando el contenido en manoproteínas de los vinos.</p> <p>En vinos procedentes de uvas botrytizadas o afectadas por alguna enfermedad fúngica EnartisZym Élevage es una enzima que nos permite mejorar la clarificación y filtrabilidad de vinos ricos en glucanos de origen fúngico.</p> <p>EnartisZym Élevage no procede de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no presenta actividades secundarias negativas como oxidasas y cinamilesterasas.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Crianza sobre lías. ▪ Acelera la lisis celular de las levaduras en la crianza. ▪ Durante la crianza sobre lías se produce una autólisis de la pared de las levaduras, se disuelven sustancias polisacáridas complejas, entre otras las manoproteínas, que contribuyen a mejorar las características gustativas de los vinos, sobre todo a nivel de suavidad y volumen. ▪ EnartisZym Élevage rompe la estructura de glucanos facilitando la rápida segregación de las manoproteínas, haciendo que resulte más rápida su liberación e integración en el vino, reduciendo significativamente el tiempo de crianza sobre lías incrementando la suavidad, complejidad aromática y volumen. ▪ Mejora de la filtrabilidad. ▪ En vinos o mostos procedentes de uvas atacadas por hongos como la Botrytis cinérea hay alta concentración de glucanos producidos por el hongo además de pectinas complejas que impiden la filtrabilidad del futura del vino. EnartisZym Élevage permite filtrar con facilidad estos vinos evitando la colmatación de los filtros, lo cual permite ahorrar tiempo, mano de obra, así como coadyuvantes de filtración.
	<p>DOSIS</p> <p>Desde 2 hasta 5 g/hL.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>EnartisZym Élevage tiene que disolverse en agua en proporción de aproximadamente 1:10 y repartirse homogéneamente en la masa por tratar.</p> <p>Crianza sobre lías.-</p> <p>Para aumentar el contenido en manoproteínas en un vino, se deben eliminar las lías gruesas mediante un trasiego; para evitar que aparezcan olores anómalos, se recomienda mantener la temperatura entre los 10 y los 15 °C, y esperar un par de semanas antes de sulfitar. Para la lisis de las lías finas se aplica EnartisZym Élevage y la duración del tratamiento se prolonga de uno a tres meses; se recomienda llevar a cabo catas frecuentes, para calcular exactamente los tiempos de contacto; una vez conseguido el</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>efecto deseado, un trasiego, eventualmente precedido por una ligera clarificación con Pluxcompact, o bien una filtración permiten eliminar la enzima.</p> <p>Mejora de la filtrabilidad.- EnartisZym Élevage puede aplicarse desde la maceración de las uvas afectadas o en los mostos pero lo más usual es aplicarlo en el vino resultante a la dosis indicadas. Esperamos de 7 a 20 días en función de la dosis de enzima y la temperatura del vino.</p> <p>Después de la acción de la enzima aumenta la turbidez del vino por lo que es recomendable un tratamiento de clarificación. Primero Goldenclar y al día siguiente Pluxcompact para la floculación y clarificación de los flóculos resultantes del tratamiento enzimático.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 250g</p> <p>Envase cerrado: consérvase el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C). Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvase en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme con: FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)</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.