Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ENZIMAS

EnartisZym EXTRA

Enzima pectolítica para maceración en hollejos de uva blanca.

COMPOSICIÓN
Enzima pectolítica líquida con actividad Celulasa y Hemicelulasa

CARACTERÍSTICAS GENERALES
EnartisZym EXTRA es un preparado enzimático desarrollado para la maceración con hollejos de uva blanca.
La aplicación de EnartisZym EXTRA durante la maceración da lugar a vinos más ricos en aromas y más complejos, más estructurados y equilibrados, y con mayor potencial de crianza. Esto se debe a la actividad enzimática de EnartisZym EXTRA, que garantiza una liberación rápida e intensa de polifenoles y precursores aromáticos de los hollejos. Además, el uso de EnartisZym EXTRA lleva a un aumento del rendimiento en mosto, un aumento del nitrógeno fácilmente asimilable liberado en el mosto y una mejora de la clarificación del mosto.
Cuando se utiliza durante la criomaceración, EnartisZym EXTRA permite una rápida reducción de la viscosidad del mosto, lo que conduce a un intercambio térmico más eficiente.

EnartisZym EXTRA no deriva de organismos genéticamente modificados (producto no OGM) y no contiene actividades secundarias como oxidasa o cinamil esterasa.

APLICACIONES
- Desarrollada para maximizar la extracción de los compuestos derivados de los hollejos de las uvas blancas, EnartisZym EXTRA se usa en maceración para aumentar los compuestos aromáticos, la complejidad y el rendimiento.
- EnartisZym EXTRA reduce el tiempo de contacto durante la criomaceración.
- Cuando se usa durante el prensado, EnartisZym EXTRA disminuye la presión y los tiempos necesarios. El resultado es una aumento de la calidad (menos aromas herbáceos producidos por una excesiva acción mecánica sobre los hollejos) y un mayor rendimiento.

DOSIS
20 - 60 mL/ton

Las dosis varían en función de la variedad de uva, el pH, la temperatura y la añada.
Las dosis más altas e recomiendan cuando el pH y las temperaturas son bajos, los tiempos de procesado cortos y en el caso de uvas no totalmente maduras.

MODO DE EMPLEO
Utiliar EnartisZym EXTRA tal cual o diluirlo en 10 partes de agua. Añadir directamente a las uvas o durante el llenado del depósito y homogeneizar.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
1 kg

Envase sin abrir: consérvese al abrigo de la luz, en lugar fresco (preferiblemente entre 5 y 15°C) y seco.
Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese en frigorífico. Consumir en el plazo de un año.

CONFORMIDAD
Producto conforme a:
FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

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.

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

Rev: n°3 082024

	Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Œnologique International. Producto para uso enológico según cuanto previsto en: Reglamento (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores.

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.

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