








ENZIMAS

# EnartisZym EZFILTER

Enzima líquida para mejorar la filtrabilidad del vino

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Preparado enzimático líquido con actividad pectolítica (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectina lisa producidas por una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i> y <math>\beta</math>-glucanasa obtenida de <i>Trichoderma harzianum</i>).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisZym EZFILTER se ha desarrollado para resolver los problemas de clarificación y filtración que pueden producirse durante la vinificación de uvas afectadas por Botrytis u otros organismos nocivos, uvas naturalmente ricas en pectinas y uvas producidas en condiciones de estrés hídrico y térmico. La alta concentración y especificidad de sus actividades pectolíticas y betaglucanasicas primarias, junto con la variedad de sus actividades secundarias, hacen que EnartisZym EZFILTER sea rápido y eficaz. EnartisZym EZFILTER también puede aplicarse durante la crianza del vino sobre lías finas, ya sean naturales o añadidas en forma de levadura inactivada, para acelerar la lisis celular y aumentar la extracción de las manoproteínas contenidas en las paredes celulares de la levadura.  EnartisZym EZFILTER no procede de Organismos Genéticamente Modificados (producto no OGM) y no contiene actividades secundarias como oxidasa, antocianasa o cinamil esterasa.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b> <i>En la UNIÓN EUROPEA:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejorar la clarificación y la filtrabilidad en vinos difíciles (elaborados a partir de uvas afectadas por Botrytis u otros organismos nocivos, uvas ricas en pectinas neutras o uvas cultivadas en situaciones de estrés).</li> <li>▪ Acelerar el proceso de crianza sobre lías finas</li> <li>▪ Mejorar la estabilidad coloidal del vino favoreciendo una extracción más intensa de las manoproteínas de las paredes celulares de las levaduras contenidas en las lías finas o añadidas en forma de levaduras inactivadas.</li> <li>▪ Mejorar la estabilidad coloidal del vino favoreciendo una extracción más intensa de manoproteínas de las paredes celulares de las levaduras contenidas en las lías finas o añadidas en forma de levaduras inactivadas.</li> </ul> <p><i>En países NO pertenecientes a la UE:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Como descrito arriba.</li> <li>▪ Cuando esté permitido, para mejorar la clarificación y la filtrabilidad se recomienda la aplicación de EnartisZym EZFILTER directamente en el mosto.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 1 - 4 g/hL</p> <p>La dosis puede variar en función de la variedad de uva, el pH, la temperatura y la añada. Se necesitan dosis más altas a pH bajo, baja temperatura, cuando los tiempos de elaboración son cortos o los vinos tienen un alto porcentaje de sólidos.</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><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Añadir EnartisZym EZFILTER tal cual o diluido en 10 partes de agua al vino a tratar.</p> <p>Para mejorar la clarificación y la filtrabilidad: El producto necesita de 4 a 10 días de contacto con el vino, dependiendo de la temperatura del mismo (se recomienda mantener la temperatura por encima de 10°C). A continuación, clarificar y/o filtrar.</p> <p>Para acelerar la crianza sobre lías y la extracción de manoproteínas: Añadir de manera homogénea al vino durante la crianza sobre lías finas. La duración del tratamiento es de varias semanas. En general, se recomienda un tiempo de contacto de 4 a 6 semanas. Para favorecer la acción de la enzima, se recomiendan uno o dos remontados o bâtonnage por semana. También se recomiendan catas periódicas para evaluar el tiempo de contacto. Cuando se haya obtenido el efecto deseado, un trasiego, eventualmente precedido de una ligera clarificación con bentonita, elimina la enzima.</p> <p>ATENCIÓN: No añadir bentonita, taninos y SO<sub>2</sub> al mismo tiempo, para no reducir la eficacia de la enzima. La adición de taninos, bentonita y/o SO<sub>2</sub> debe tener lugar después de la adición de la enzima.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>1 kg – 10 kg</p> <p>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.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></p> <p>Producto conforme a: FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Œnologique International.</p> <p>Producto para uso enológico según cuanto previsto en: Reglamento (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores.</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.