








ENZIMAS

ENARTISZYM EZFILTER

Enzima líquida para mejorar la filtrabilidad de vinos y mostos

	<p>COMPOSICIÓN Preparación enzimática líquida con actividades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinilasa) derivadas de una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i> y β-glucanasas derivadas de <i>Trichoderma harzianum</i>.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisZym EZFilter mejora la filtrabilidad de los mostos y los vinos actuando sobre las pectinas y polisacáridos de la uva así como los polisacáridos procedentes de los microorganismos como los glucanos. La alta rapidez y efectividad en las condiciones enológicas, a las temperaturas y pH del mosto es gracias a la alta concentración y especificidad de sus actividades primarias pectolíticas y β-glucanasas y de sus actividades secundarias ramnogalacturonasas, hemicelulasas y proteasas. EnartisZym EZFilter no procede de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no presenta actividades secundarias negativas como oxidasas y cinamilesterasas.</p>
	<p>APLICACIONES En mosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora del volumen y suavidad en boca: utilizada junto a cortezas de levadura ricas en manoproteínas facilita su liberación durante la fermentación. Clarificación: potencia las actividades de otras enzimas utilizadas para el desfangado o la flotación en condiciones de mostos difíciles. Tratamiento de uvas dañadas: reduce la viscosidad del mosto procedente de uvas botrytizadas o atacadas por enfermedades fúngicas. Filtración: mejora la clarificación y filtración de los mostos y la futura filtración del vino. Estabilización de color: en uvas tintas atacadas por <i>Botrytis</i> extrae el color y los taninos activos. <p>En vinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Filtración: mejora de la clarificación y filtración de los vinos. Vinos de uvas dañadas: tratamiento de vinos procedentes de uvas con botrytis u oidios ricos en glucanos y pectinas para mejorar su clarificación y filtración. Tratamiento de vinos prensas: mejora la clarificación y limpieza de vinos prensa. Rendimiento de filtros: aumenta el rendimiento de los filtros. Crianza sobre lías: libera las manoproteínas desde las lías durante la crianza.
	<p>DOSIS Mosto o vino: 1 - 4 mL/hL Uva: 2 - 4 mL/q</p> <p>Las dosis más altas se aplican en condiciones de pH y temperaturas bajas, con tiempo de contacto corto y alta concentración de sólidos. Aumentar la dosis si hay alta concentración de pectinas y glucanos o si queremos acelerar el proceso.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> En el mosto: adicionar al mosto después del prensado, de manera uniforme. En las maceraciones de uvas tintas botrytizadas: aplicar una vez iniciada la fermentación para evitar la oxidación de los antocianos por la lacasa en las fases iniciales donde todavía hay oxígeno disuelto en el mosto. En la uva: diluir el producto en 10 partes de agua y adicionar directamente sobre las uvas, en el macerador o en la prensa. Aplicar uniformemente.

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.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>En el vino:</i> aplicar de 7 a 10 días antes de la clarificación o filtración. ▪ <i>En la crianza sobre lías:</i> aplicar directamente justo antes o durante el bastoneado. <p>Atención: NO aplicar al tiempo de bentonitas, taninos o SO₂, se reduciría la actividad del enzima. La aplicación de taninos o SO₂ se debe hacer una vez homogeneizada la enzima en el mosto y/o uva.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 y 10 kg.</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>El producto cumple con las características marcadas por:</p> <ul style="list-style-type: none"> FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Oenologique International <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934</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.