Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ENZIMAS

ENARTISZYM EZFILTER

Enzima líquida para mejorar la filtrabilidad de vinos

COMPOSICIÓN

Preparación enzimatica líquida con actividades pectoliticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinliasa) y β-glucanasas derivadas de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* y *Tricoderma harzianum*.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisZym EZFILTER se creó para resolver los problemas de clarificación y filtración que pueden producirse durante la vinificación de uvas afectadas por botritis 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 primarias pectoliticas y β-glucanasas y de sus actividades secundarias, hacen que EnartisZym EZFILTER sea rápida y eficaz.
EnartisZym EZFILTER también puede aplicarse durante la maduración del vino sobre lías, naturales o añadidas en forma de levadura inactiva 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 OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no presenta actividades secundarias negativas como oxidasas, antocianasas o cinamilesterasas.

APLICACIONES

- Mejorar la clarificación y filtración de vinos difíciles (elaborados con uvas afectadas por botritis u otros organismos nocivos, uvas ricas en pectinas neutras o cultivadas en condiciones de estrés).
- Acelerar el proceso de crianza sobre lías.
- Mejorar la estabilidad coloidal del vino favoreciendo una extracción más intensa de las manoproteínas de las paredes celulares de las levaduras presentes en las lías o en las lías añadidas en forma de levadura inactiva.

EnartisZym EZFILTER puede ser aplicado para mejorar la clarificación y filtración de mostos en países fuera de la UE.

DOSIS

1 - 4 mL/hL

La dosis puede variar en función de la variedad,añada, tiempo de acción, temperatura y pH. Las dosis más altas son necesarias en condiciones de pH y temperatura baja, en tiempos de elaboración reducidos o en vinos con una alta cantidad de sólidos.

MODO DE EMPLEO

Añadir el producto directamente o diluirlo en 10 partes de agua al vino a tratar.

- *Para mejorar la clarificación y filtración*: se necesita de 4 a 10 días de tiempo de contacto, dependiendo de la temperatura del vino (se recomienda mantener la temperatura por encima de 10°C). A continuación, clarificar y/o filtrar.
- *Para acelerar la crianzasobre lías y la extracción de manoproteínas*: añadir homogéneamente al vino durante la crianza sobre lías. 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 aconsejan uno o dos remontados o *bâtonnage* por semana. También se recomienda realizar catas periódicas para evaluar el tiempo de contacto. Cuando se haya obtenido el efecto deseado, trasegar. Eventualmente preceder con una ligera clarificación con bentonita para eliminar la enzima.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°2 09.2023

	ATENCIÓN: no añadir simultáneamente bentonitas, taninos o SO_2, ya que reduciría la eficacia de la enzima. La aplicación de taninos, bentonita y/o SO_2 debe hacerse una vez homogeneizada la enzima en el mosto y/o uva.
	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 – 10 kg Envase cerrado: conservar en un lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C), alejado de la luz. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar en nevera. Una vez abierto, utilizar antes de un año.
	CONFORMIDAD Producto conforme a: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) para enzimas de grado alimentario. Codex Œnologique International Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: n°2 09.2023