

ENZYMAS

# ENARTISZYM RIVELA

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA LA REVELACIÓN DE LOS AROMAS

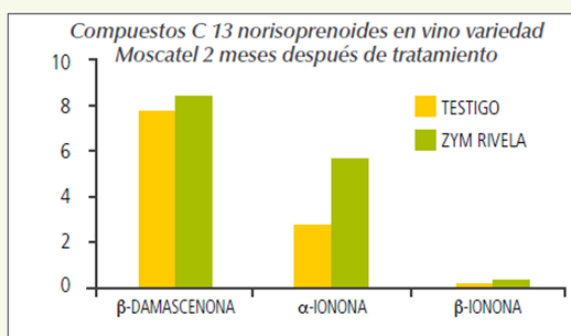
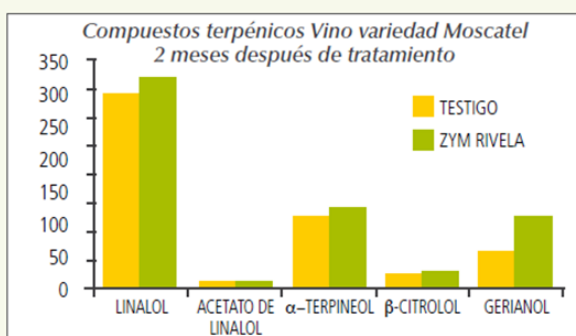
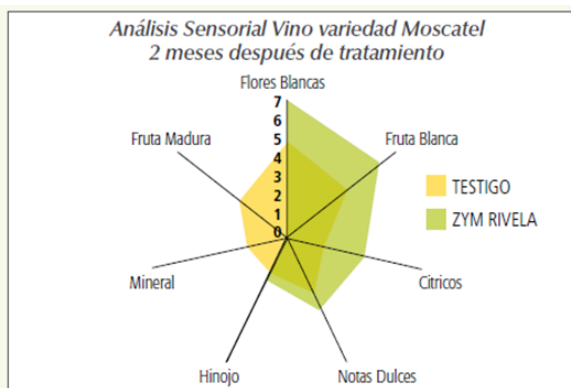
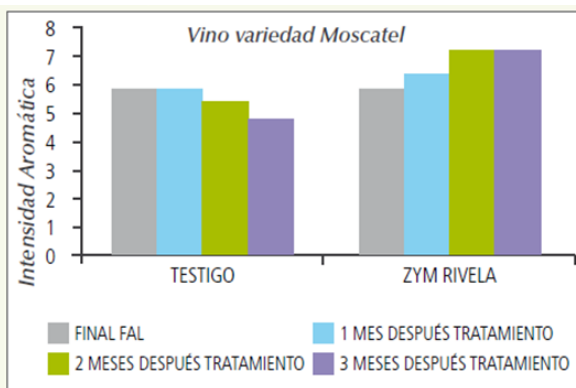
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

EnartisZym Rivela es una composición enzimática desarrollada específicamente para incrementar y exaltar los aromas varietales en los vinos.

EnartisZym Rivela tiene una alta concentración de actividades  $\alpha$  y  $\beta$ -glicosidas que permite la liberación de los aromas al hidrolizar los azúcares ligados a los norisoprenoides y los terpenos, precursores aromáticos naturalmente presentes en las uvas.






EnartisZym Rivela ha demostrado su efectividad positiva en la liberación de los aromas de variedades ricas en norisoprenoides desarrollados naturalmente en durante la maduración de las variedades como el Chardonay, Viognier, Xarello, Chenin Blanc, Godello, Verdejos,... Igualmente libera rápidamente los terpenos contenidos en variedades blancas como el Moscatel, Gewurztraminer, Albariño, Riesling, Torrontés, Malvasía,...

EnartisZym Rivela nos permite producir vinos ricos y persistentes en aromas.



EnartisZym Rivela promueve y mejora la clarificación, limpieza y efectividad de los clarificantes proteicos. Ayuda a reducir las concentraciones de bentonitas utilizadas y mejora la filtrabilidad de mostos y vinos.

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>EnartisZym Rivela es muy activa en las condiciones habituales del vino de pH&gt;2,8, SO<sub>2</sub> &lt;300 ppm y temperaturas de 8 a 55°C. EnartisZym Rivela no proviene de OGM (organismos genéticamente modificados) y no posee actividades secundarias negativas (oxidasas, antocianinas, cinamil estereosas).</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Liberación de los aromas de vinos de variedades ricas en precursores aromáticos.</li> <li>• Libera terpenos y norisoprenoides. Intensifica la percepción aromáticas y varietales.</li> <li>• Particularmente indicado para variedades ricas en terpenos como el Moscatel, Gewurztraminer, Albariño, Riesling, Torrontés, Malvasía,...</li> <li>• Libera los aromas en variedades o vinos muy ricos en norisoprenoides los de las variedades y uvas maduras de Chardonay, Viognier, Xarello, Chenin Blanc, Godello, Verdejos,...</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>En fase prefermentativa: 1-3 g/100 kg sobre uva o prensado, es posible fraccionarlo (ej. 1-2 g/q sobre la uva o en la prensa, 1 g/hL sobre el mosto). No emplear en esta fase en uvas atacadas por Botrytis cinerea.</p> <p>En el vino (recomendado): 2-4 g/hL. La duración del tratamiento dura algunas semanas: de 2 a 4 semanas según la Tº del vino.</p> <p>Las dosis pueden variar en función del vino, de la añada, del pH, de la temperatura y de la tecnología empleada.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>El producto puede ser empleado directamente o ser diluido 1:10 en agua para lograr una mejor homogeneización con la masa a la que se incorpora. Homogeneizar el vino o el mosto.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>Sobre polilaminado de 100 g en caja de 2,5 Kg Bote de 250 g</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C). Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></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.