








ENZIMAS

ENARTISZYM RS

Enzima pectolítica líquida para la clarificación de mostos difíciles

	<p>COMPOSICIÓN Enzima pectolítico derivado de una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i>, con capacidades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectiniliasa), y actividades secundarias hemicelulasas, arabanasas, xilanasas, b1-3 glucanasas y proteasas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisZym RS es un enzima que hidrolizan las pectinas ramificadas, extremadamente difíciles de degradar. La posibilidad de acción y ruptura sobre distintos enlaces de las pectinas, su estabilidad y rapidez, hace que degrade rápidamente las pectinas naturales de los mostos más complicados, facilitando así su clarificación, desfangado y compactación. Mejora la compactación de las lías y el rendimiento de mosto. Tiene alta actividad en vinos para la mejora de la clarificación y su filtración. EnartisZym RS funciona eficientemente en intervalos de T° de 6 a 30°C y a pH de 2,8 a 4,2. Es activa con altas concentraciones de SO2 pudiéndose utilizar en la clarificación o flotación de mostos sulfitados.</p> <p>Emplado en mostos sin problemas de desfangado, asegura una clarificación muy rápida, reduce el tiempo de vinificación y los gastos de enfriamiento.</p> <p>EnartisZym RS no procede de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividad Cinamilesterasa (FCE), ni oxidasas.</p> <p>EnartisZym RS</p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora la clarificación de los mostos y vinos difíciles Facilita procesos de desfangado, flotación y filtración de mostos. Facilita la clarificación y filtración de vinos.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Desfangado rápido de variedades difíciles (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño, Moscatel, Verdejo, etc.). Tiempos limitados para hacer el desfangado: flotación, vendimia mecánica, disponibilidad limitada de frigorías, etc. Flotación. Desfangado de mostos obtenidos de uva sobremadura o por maceración pelicular. Mejora en la clarificación y filtración de vinos procedentes de uvas con enfermedades (oidio, botrytis, peronóspora,...) o afectadas por la sequía u otras afecciones.
	<p>DOSIS 1-3 mL/100L La dosis va en función del tiempo de acción, la variedad, la madurez de la uva, la temperatura y el pH.</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>MODO DE EMPLEO</p> <p>Utilizar el producto directamente o diluido en 10 partes de agua y adicionar al mosto después del prensado, de manera uniforme.</p> <p>Atención.- NO aplicar simultáneamente con bentonitas, taninos o SO₂, ya que se reduciría la actividad de la 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</p> <p>0,25 Kg, 1 kg, 5 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).</p> <p>Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese en un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme con:</p> <p>FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)</p> <p>Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes</p> <p>Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:</p> <p>Reg. (CE) N. 606/2009</p> <p>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.