







ENZYMAS

ENARTISZYM RS

ENZIMA PECTOLÍTICA LÍQUIDO PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS DIFÍCILES

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisZym RS es un enzima pectolítico concentrado purificado derivado de una cepa seleccionada de <i>Aspergillus Níger</i>, con capacidades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinilasa), y secundarias hemicelulasas, arabanasas, xilanasas, b1-3 glucanasas y proteasas que hidrolizan las pectinas ramificadas, extremadamente difíciles de degradar.</p> <p>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.</p> <p>Tiene alta actividad en vinos para la mejora de la clarificación y su filtración.</p> <p>EnartisZym RS funciona eficientemente en intervalos de Tª de 6 a 30°C y a pH de 2,8 a 4,2.</p> <p>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>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desfangado rápido de variedades difíciles (Chardonay, Sauvignon Blanc, Albariño, Moscatel y Verdejo etc.) ▪ Tiempos limitados para hacer el desfanganado: flotacion, vendimia mecanica, 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 seguía u otras afecciones.
	<p>DOSIS</p> <p>1-3 mL/100L</p> <p>La dosis va en función del tiempo de acción, la variedad, la madurez de la uva, la temperatura y el pH.</p>
	<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 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>

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>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvase el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C). Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvase en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</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.