








ENZIMAS

ENARTISZYM RS₄F

Enzima pectolítica líquida para la flotación

	<p>COMPOSICIÓN Enzima pectolítica derivado de una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i>, con capacidades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinilasa).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisZym RS₄F es una enzima pectolítica líquida purificada que favorece la rápida reducción de la viscosidad del mosto y la formación de partículas lo suficientemente grandes para ser arrastradas rápidamente a la superficie. Elevada concentración de pectinilasas para reducir rápidamente la viscosidad del mosto y hacer flóculos grandes fácilmente flotables y compactables. La elevada concentración de pectinilasas favorece la rápida reducción de la viscosidad del mosto y la formación de flóculos fácilmente flotables y compactables. EnartisZym RS₄F funciona eficientemente en intervalos de Tª de 10 a 30°C (hasta 55°C) y a pH de 2,9 a 3,8. La forma líquida le permite una fácil aplicación, con posibilidad de aplicación automática.</p> <p>EnartisZym RS₄F no viene de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividades secundarias negativas como la cinamilesterasa (FCE) u oxidasas.</p> <p>EnartisZym RS₄F:</p> <ul style="list-style-type: none"> Facilita procesos de flotación de mostos.
	<p>APLICACIONES En la flotación de los mostos: EnartisZym RS₄F realiza una rápida reducción de la viscosidad del mosto y favorece la formación de flóculos y su flotación. Control de los tiempos en los desfangados de los mostos y reducción de la necesidad de frigorías. Lías compactadas. En la clarificación estática:</p> <ul style="list-style-type: none"> Clarificación rápida y eficaz en grandes volúmenes. Posibilidad de reducción del uso de coadyuvantes de clarificación de mostos y vinos. En mostos y vinos ricos en pectinas facilita su clarificación y filtración.
	<p>DOSIS 1 a 4 mL/hL.</p> <p>La dosis pueden variar en función de la cosecha, variedad, tiempo de acción, concentración de sólidos, la temperatura y el pH. Aplicar al llenado del depósito, justo después del prensado. Las dosis pueden ser más elevadas si la utilizamos en condiciones de pH o Tª muy bajas, con tiempos de trabajo reducidos o en variedades particularmente ricas en sustancias pécticas (Moscatel, uva poco madura, etc).</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Dada su forma líquida EnartisZym RS₄F puede ser utilizado directamente en el mosto o en la uva. Asegurarse de su distribución uniforme en el mosto 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>Atención.- NO aplicar mezclados al mismo tiempo con bentonitas, taninos o SO₂, 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. Las bentonitas después de respetar el tiempo de acción de la enzima.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 25 Kg.</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 en 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.