

ENZIMAS

# ENARTISZYM RS(P)

Enzima pectolítica sólida para la clarificación de mostos difíciles

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Enzima microgranulada con actividades pectolíticas y hemicelulósicas.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> EnartisZym RS(P) es una enzima pectolítica concentrada purificada 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. EnartisZym RS(P) funciona eficientemente en intervalos de Tª de 8 a 30°C y a pH de 2,9 a 4,2. Es activa con altas concentraciones de SO<sub>2</sub> pudiéndose utilizar en la clarificación o flotación de mostos sulfitados.</p> <p>Empleado en mostos sin problemas de desfangado, asegura una clarificación muy rápida, reduciendo el tiempo de vinificación y los gastos de enfriamiento. Aspecto: Granulado beige.</p> <p>EnartisZym RS(P) no procede de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividad Cinamilesterasa (FCE), ni oxidasas.</p> <p>EnartisZym RS(P)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mejora la clarificación de los mostos difíciles</li> <li>Facilita procesos de desfangado, flotación y filtración de mostos.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desfangado y clarificación rápida de variedades difíciles (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño, Moscatel, Verdejo, etc.).</li> <li>Tiempos limitados para hacer el desfangado: flotación, vendimia mecánica, disponibilidad limitada de frigorías, etc.</li> <li>Flotación.</li> <li>Desfangado de mostos obtenidos de uva sobremadura o por maceración pelicular.</li> <li>Mejora de la clarificación.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> 1 - 3 g/hL La dosis es en función del tiempo de acción requerido, la variedad, la madurez de la uva, la concentración de sólidos, la temperatura y el pH.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Utilizar el producto diluido en 10 partes de agua y adicionar al mosto después del prensado o a la uva, de manera uniforme. Atención.- NO aplicar al tiempo de bentonitas, taninos o SO<sub>2</sub>, se reduciría la actividad del enzima. La aplicación de taninos o SO<sub>2</sub> 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.

**ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Bolsas de 100 g y botes de 1 Kg

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.

**CONFORMIDAD**

Producto conforme con::

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (UE) 2019/934

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.