







ENZIMAS

ENARTISZYM T-RED

ENZIMA PECTOLÍTICA LÍQUIDO PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS DIFÍCILES

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>EnartisZym T-Red es un nuevo preparado enzimático desarrollado en los laboratorios de Enartis específicamente para la aplicación sobre uva entera o estrujada. Su concentración en actividad pectolítica y hemicelulásica, resistentes a las altas temperaturas (temperatura óptima de trabajo 55 °C) en la baya de uva, permite a EnartisZym T-Red incrementar la desorganización de la célula y disminuir la viscosidad del estrujado, indispensables para una extracción polifenólica balanceada y una buena clarificación. Simultáneamente, el equilibrado contenido en pectino-esterasas y poligalacturonasas permite optimizar y mejorar la filtrabilidad de los mostos o de los vinos, con aumentos de hasta el 50 %.</p> <p>EnartisZym T-Red no deriva de OGM (organismos genéticamente modificados) y no contiene actividades secundarias negativas (oxidasas, antocianasas, cinamil-esterasas).</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Extracción, estabilización de color y clarificación de mostos sometidos a procesos de termovinificación o termo flash. Extracción y estabilización de color en maceraciones tradicionales de variedades tintas.
	<p>DOSIS</p> <p>2-6 mL/100 kg de uva</p> <p>Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, del pH, de la temperatura y de la tecnología empleada.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>El producto puede ser empleado directamente o diluido 1:10 en agua para lograr una mejor homogeneización en la masa que se va a agregar.</p> <p>El momento de aplicación depende de la sistemática de trabajo y las instalaciones. Se agrega directamente a la uva en el estrujado, o bien fraccionar con una posterior adición en el tanque pulmón.</p> <p>También puede aplicarse después del tratamiento térmico siempre que la temperatura de la uva sea inferior a 55°C.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>Botella de 1 kg, garrafas de 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).</p> <p>Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme con:</p> <p>FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)</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.

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes
Codex Œnologique International

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)

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.
