







ENZIMAS

ENARTISZYM T-RED PLUS

Enzima para la clarificación, extracción y estabilización del color a altas temperaturas

	<p>COMPOSICIÓN Enzima pectolítica líquido. Potente enzima pectolítica purificada desde una cepa seleccionada de <i>Aspergillus niger</i>, contiene actividades secundarias hemicelulasas y celulasas activas en las condiciones del mosto.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES EnartisZym T-Red Plus es una nueva enzima que, aplicada en la uva en los tratamientos de termovinificación o termo flash, hace una rápida extracción de taninos, rápida y efectiva clarificación y posibilita numerosos procesos de estabilización de color. Se aplica sobre la uva tras su tratamiento térmico, y su elevada concentración en actividades pectolíticas y actividades secundarias hemicelulásicas, resistentes a las altas temperaturas, rompen las estructuras celulares de la baya de la uva, extrayendo los antocianos, taninos y polisacáridos estabilizantes de la uva. EnartisZym T-Red Plus promueve la estabilización del color al extraer y solubilizar los taninos más reactivos con los antocianos y prevenir su interacción negativa con las proteínas de la uva. EnartisZym T-Red Plus incrementa la desorganización de la célula y disminuye rápidamente la viscosidad del mosto, permitiendo una buena clarificación, ya sea por medios físicos como el decanter, centrifugación o flotación, como por decantación a bajas temperaturas. Minimiza la espumabilidad del mosto. Mejora la filtrabilidad futura del vino. EnartisZym T-Red Plus es estable y muy activa varias horas a temperaturas máximas de 55°C en los pH del mosto. EnartisZym T-Red Plus no deriva de OGM (organismos genéticamente modificados) y no contiene actividades secundarias negativas (oxidases, antocianinas, cinamil-esterasas).</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Extracción de taninos y antocianos, 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 2-4 mL/100 kg de uva 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 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. El momento de aplicación depende de la sistemática de trabajo y las instalaciones. Las alternativas más usuales son:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dosificación a la uva en el estrujado, o bien fraccionar con una posterior adición en el tanque pulmón. Preferentemente se recomienda aplicarla justo después del proceso térmico o del proceso de flash de expansión, si es el caso, una vez la pasta de mosto y uva tiene una temperatura inferior a 55°C.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Botella de 1 kg, garrafas de 10 kg. 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 en un año.</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.



CONFORMIDAD

Producto conforme con:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)
Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes
Codex Oenologique 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.