

ENZIMA PECTOLÍTICA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

1000 S é uma preparação enzimática pectolítica extremamente pura e ativa, particularmente indicada para a clarificação estática de mostos. **1000 S** desempenha uma ação hidrolítica profunda sobre as pectinas, acelerando, assim, os processos de clarificação do mosto, e, no caso da clarificação com frio, permite ainda uma poupança de frigorias. Ao mesmo tempo, a maior compactação das borras permite reduzir ao mínimo as perdas de líquido e reduz o tempo de trabalho do filtro de vácuo. Quando adicionada às uvas ou na prensagem, **1000 S** permite aumentar o rendimento em mosto, quer no esgotador, quer na prensagem, permitindo ainda reduzir os tempos e as pressões de trabalho. Nos vinhos ricos em pectinas, facilita a clarificação e as operações de filtração.

1000 S não é obtida a partir de OGM's (Organismos geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como oxidase e cinamil-esterase.

APLICAÇÕES

1000 S foi desenvolvida especificamente para a clarificação de mostos, e é, por isso, usada predominantemente nas fases iniciais da vinificação:

- no mosto de gota ou de prensa, para reduzir a viscosidade e consequentemente acelerar a eliminação das borras e a clarificação;
- diretamente na prensa para facilitar a libertação de sumo, para aumentar o rendimento da prensagem, para reduzir as pressões de trabalho e, assim, aumentar a qualidade do vinho (menor ação mecânica sobre as películas e menor extração de aromas herbáceos).

1000 S também pode ser usada para facilitar as operações de clarificação e de filtração de vinhos que são difíceis de clarificar devido ao seu elevado conteúdo em pectinas.

DOSES

1 – 2 g/hL

As doses podem variar de acordo com a casta e com o ano da colheita. Doses mais elevadas são usadas em situações de pH e temperaturas baixas, com tempos de contacto curtos e no caso de uvas que são particularmente ricas em pectinas (Moscatel, uvas pouco maduras, etc). Quando aplicada em vinhos, o tempo de contacto necessário para a ação da **1000 S** é da ordem dos 2 a 3 dias, dependendo da temperatura do vinho.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto em 10 partes de água e adicionar diretamente no mosto ou uvas, de modo uniforme.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,250 Kg

Embalagem fechada: conservar o produto ao abrigo da luz, em local seco e fresco (de preferência entre 5-15 °C).

Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Utilizar no prazo de 1 ano.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

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

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009