







ENZIMAS

EnartisZym AROM MP

Enzima de maceração para a produção de vinhos brancos, rosados e tintos frutados

	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>EnartisZym AROM MP é uma enzima pectolítica microgranulada para utilização durante a maceração pelicular de uvas brancas e tintas, para aumentar a extração de precursores aromáticos das películas e obter vinhos mais frutados.</p> <p>A presença na sua formulação de diversas atividades secundárias para além da clássica atividade pectolítica fazem com que EnartisZym AROM MP seja muito eficaz para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ reduzir a viscosidade do mosto; ▪ aumentar o rendimento da eficiência da prensagem; ▪ aumentar a extração de compostos aromáticos e de polissacáridos; ▪ melhorar a estabilidade proteica. <p>EnartisZym AROM MP não é obtida a partir de OGM's (Organismos Geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como a oxidase e a cinamil-esterase.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <p>Na vinificação de vinhos brancos, a utilização da EnartisZym AROM MP na prensa ou durante a maceração permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aumentar a expressão dos aromas frutados primários contidos na uva; ▪ aumentar o rendimento da prensagem; ▪ reduzir os tratamentos com bentonite e preservar assim a qualidade aromática e a estrutura do vinho.
	<p>DOSES</p> <p>2 – 4 g/100 Kg de uvas.</p> <p>Doses mais elevadas são recomendadas para condições de pH e temperatura baixas, tempos de maceração curtos e no caso de uvas com maturação insuficiente.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>Dissolver EnartisZym AROM MP em 10 partes de água ou mosto e adicionar uniformemente diretamente nas uvas ou no mosto.</p> <p>Para garantir a máxima clarificação do mosto, aplicar à saída da prensa 1 mL/hL de EnartisZym RS.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>Embalagem: 0,250 Kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz, em local fresco (entre 5-15 °C) e seco. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Utilizar no prazo de 1 ano.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com:</p> <p>FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Oenologique International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.