

ENZIMA PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS BRANCOS FRUTADOS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

AROM MP é uma enzima pectolítica microgranulada que pode ser aplicada na maceração de uvas brancas para aumentar a extração de precursores aromáticos e obter vinhos mais frutados. A presença na sua formulação de uma protease ativa nas condições de temperatura e pH do mosto, completa a ação das atividades celulase, hemicelulase e pectolíticas clássicas.

Assim, a **AROM MP**:

- reduz a viscosidade do mosto;
- acelera a rutura das células da película, graças às atividades celulase e hemicelulase que degradam as paredes celulares;
- por ação da protease, quebra especificamente as membranas celulares e vacuolares e dos restantes organelos presentes na célula, aumentando a extração de compostos aromáticos, polissacáridos e compostos corantes, ligados às estruturas sólidas da uva.

Na vinificação de vinhos brancos, a utilização da **AROM MP** na prensa ou durante a maceração permite:

- uma maior e mais rápida extração dos precursores aromáticos das películas;
- reduzir a instabilidade proteica;
- reduzir a dose de bentonite necessária para atingir a estabilidade proteica do vinho resultante, e portanto, a manutenção de uma melhor qualidade aromática e gustativa, mesmo em castas "neutras";

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

APLICAÇÕES

Maceração de uvas brancas:

- aumentar a expressão dos aromas primários contidos na uva;
- melhorar a estabilidade proteica, reduzindo o tratamento com bentonite, preservando assim, o aroma e a estrutura do vinho.

DOSES

2 - 4 g/100 Kg de uvas

As doses mais elevadas são recomendadas para condições de pH e temperatura baixos, tempos de maceração curtos e no caso de uvas com maturação insuficiente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **AROM MP** em 10 partes de água ou mosto e adicionar diretamente às uvas, de modo homogéneo, usando um sistema doseador durante o enchimento da cuba ou durante uma remontagem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,250 Kg - 1 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