






ENZIMAS

EnartisZym COLOR FRUIT

Formulação enzimática líquida para a maceração e extração de matéria corante e precursores aromáticos

	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>A maceração é a etapa mais importante da elaboração do vinho tinto. Diversas técnicas em adega permitem otimizar a produção de vinho, atingindo níveis ótimos de extração dos compostos fenólicos e dos precursores aromáticos, para obter um produto final de qualidade. A qualidade e o tipo de enzima utilizada desempenham um papel fundamental.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT está recomendada para utilização em uvas com maturação não uniforme, de forma a maximizar a extração da cor e de precursores de aromas frutados durante a maceração curta. É adequada para a produção de vinhos prontos a consumir em que o objetivo é manter a frescura aromática com aroma frutado e cor viva.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT é uma formulação pectolítica rica em atividades secundárias que, atuando em sinergia entre si, melhoram a clarificação e a filtrabilidade dos vinhos, graças à atividade celulásica, que favorece a rápida degradação da celulose presente.</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT não tem origem em e não contém atividades secundárias negativas como a oxidase, a antocianase e a cinamilesterase.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <p>Especificamente para a vinificação de uvas tintas, a utilização de EnartisZym COLOR FRUIT é particularmente recomendada na produção de vinhos tintos com cor e aroma intensos e estáveis. Ideal para:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uvas tintas caracterizadas por uma maturação desigual; ▪ Aumento do teor de compostos fenólicos no caso de maceração curta e/ou escasso tempo de contacto pelicular; ▪ Melhorar o perfil organolético e assegurar a máxima extração dos precursores para maximizar a expressão aromática; ▪ Melhorar e acelerar a clarificação e a filtrabilidade.
	<p>DOSES</p> <p>2 – 5 mL/hL</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>EnartisZym COLOR FRUIT é aplicada diretamente nas uvas esmagadas ou nas uvas de forma uniforme, através de um dispositivo de dosagem, quer durante o enchimento do depósito, quer durante a bombagem.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>1Kg– 10Kg</p> <p>Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz, num local fresco (de preferência 5-15°C) e seco. Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar no frigorífico. Consumir no prazo de 1 ano.</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.



LEGISLAÇÃO

Produto à base de matérias-primas em conformidade com:
Codex Enológico Internacional

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com:
Regulamento (UE) 2019/934 e subsequentes atualizações.

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.