








ENZIMAS

EnartisZym COLOR PLUS

Enzima pectolítica para extração de compostos fenólicos e estabilidade corante

	<p>COMPOSIÇÃO Formulação enzimática pectolítica rica em pectinases, celulasas e hemicelulasas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS EnartisZym COLOR PLUS foi desenvolvida para acelerar e aumentar a extração de polifenóis (sobretudo antocianinas e taninos) presentes na película das uvas, e para favorecer a sua estabilização. A atividade pectolítica de EnartisZym COLOR PLUS melhora a clarificação e a filtrabilidade, enquanto a elevada concentração de atividades secundárias celulásicas e hemicelulásicas asseguram a rápida degradação das paredes celulares, aumentando assim a extração dos polifenóis das películas. EnartisZym COLOR PLUS hidrolisa com grande eficácia as proteínas da uva, limitando assim a capacidade de precipitação dos taninos. Adicionalmente, os vinhos tratados com EnartisZym COLOR PLUS apresentam uma maior concentração de taninos, favorecendo a formação de complexos corantes estáveis. EnartisZym COLOR PLUS extrai preferencialmente os taninos ligados a polissacáridos, resultando em vinhos mais equilibrados. EnartisZym COLOR PLUS não tem origem em OGM (Organismos Geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como a oxidase, a antocianase ou a cinamilesterase.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acelerar e aumentar a extração de compostos fenólicos dos mostos tintos, nomeadamente as antocianinas e taninos; ▪ Melhorar a estabilidade coloidal e diminuir a precipitação de taninos e matéria corante; ▪ Melhorar a estabilidade e a intensidade da cor; ▪ Melhorar a eficiência da clarificação e filtrabilidade; ▪ Variedades com relação taninos/antocianinas desequilibrada; ▪ Situações de macerações curtas ou pouco tempo de contacto pelicular, para aumentar o teor fenólico nos vinhos.
	<p>DOSES 2 - 4 g/100 kg Dosagens mais elevadas são recomendadas em situação de pH baixo, baixas temperaturas, tempos de maceração curtos e no caso de deficiente maturação das uvas.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Utilizar EnartisZym COLOR PLUS diluída em 10 partes de água. Adicionar às uvas ou ao depósito e homogeneizar.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 100 g - 250 g - 1 kg 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. Utilizar no prazo de 1 ano.</p>
	<p>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 subseqüentes atualizações.</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.