

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA A ESTABILIDADE CORANTE

COMPOSIÇÃO

Preparação enzimática em pó, com atividade pectinásica e atividades secundárias (celulases, hemicelulases e proteases).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A maceração é a fase mais importante da vinificação, com vista à obtenção de vinhos tintos de qualidade. A extração das substâncias fenólicas depende de muitos fatores, tais como, o sistema de prensagem, o nível de SO₂, a temperatura e duração da fermentação, a frequência das remontagens e, por último mas não menos importante, a qualidade da enzima de extração utilizada.

COLOR PLUS é uma enzima pectolítica rica em atividades secundárias as quais atuando em sinergia entre si, aceleram e intensificam o processo de extração de polifenóis (particularmente antocianinas e taninos) contidos nas películas das uvas. Especificamente, a protease ácida presente nesta formulação é muito eficaz na hidrólise das proteínas da uva extraídas durante a fermentação, limitando assim, a sua capacidade para fazer precipitar os taninos. Como resultado, os vinhos tratados com **COLOR PLUS** são mais ricos em taninos, comparativamente com vinhos tratados com outras enzimas de extração. A maior quantidade de taninos presentes durante a fermentação alcoólica incrementa as reações de condensação entre taninos e antocianinas, responsáveis pela formação de complexos corantes estáveis. Por outro lado, a extração preferencial dos taninos ligados a polissacáridos e proteínas, provenientes das atividades secundárias, resulta em vinhos mais equilibrados.

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

APLICAÇÕES

Produção de vinhos tintos com cor intensa e muito estável.

DOSES

2 - 4 g/100 Kg de uvas

Doses mais elevadas permitem uma extração mais rápida e intensa de compostos fenólicos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **COLOR PLUS** em 10 partes de água e aplicar diretamente nas uvas, de modo uniforme.

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