



β-GLUCANASE PURA PARA O ESTÁGIO DE VINHOS DE QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A conhecida técnica de estágio sobre borras finas tem sido amplamente utilizada em França e outros países com o objetivo de se obterem vinhos de qualidade. Durante esta fase do processo de maturação e consequente autólise das leveduras, encontram-se em solução polissacáridos complexos, dos quais destacam as manoproteínas que contribuem para melhorar o paladar dos vinhos, deixando-os mais suaves e volumosos. Como a parede celular das leveduras é composta em 50% por glucanos, uma preparação enzimática que seja capaz de quebrar esta estrutura vai claramente facilitar e acelerar a libertação de quantidades significativas de manoproteínas.

ÉLEVAGE é uma nova enzima que apresenta atividade β-glucanásica significativa, capaz de acelerar a lise das paredes celulares de leveduras e aumentar o teor em manoproteínas nos vinhos.

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

APLICAÇÕES

Quando utilizada na produção de vinhos de alta qualidade, **ÉLEVAGE** melhora as características organoléticas, reforçando o volume e suavidade.

Pesquisas recentes demonstraram que as manoproteínas obtidas após o tratamento com **ÉLEVAGE** asseguram ao vinho maior estabilidade relativamente à precipitação tartárica, oxidação e perda de cor. Além disso, as manoproteínas parecem ter um efeito favorável sobre a fermentação maloláctica.

Os glucanos estão também muitas vezes presentes no vinho que se obtêm a partir de uvas botritizadas, dada a sua elevada produção pela *Botrytis cinerea*, dificultando por vezes a filtrabilidade dos vinhos.

ÉLEVAGE é, portanto, uma ajuda importante para o tratamento deste tipo de vinhos, por facilitar a filtração de produtos que tendem a colmatar os filtros, poupando-se desta forma tempo, mão de obra e adjuvantes de filtração.

DOSES

2 - 5 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a **ÉLEVAGE** em água numa proporção de 1:10, antes da adição.

Para aumentar o teor em manoproteínas, aplicar aos vinhos no final da fermentação alcoólica, após trasfega para separação das borras. Para evitar sabores indesejáveis, é aconselhável manter a temperatura a 10 - 15 °C e esperar duas semanas antes de sulfitar. O tratamento pode durar até várias semanas: provas frequentes são recomendáveis para garantir um tempo ótimo de contacto. Assim que o efeito desejado tenha sido atingido, o vinho pode ser trasfegado após ligeira colagem com **PLUXCOMPACT** ou filtração, para eliminar a enzima.

Para melhorar a filtrabilidade dos vinhos, o tratamento pode ser aplicado tanto no final da fermentação alcoólica como aos vinhos acabados, por um período de 15 a 20 dias, a uma temperatura de 10 °C.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,250 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

ESSECO srl

San Martino Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com

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.



enartis **ZYM**
ÉLEVAGE

Código da ficha: EnartisZymElevage/pt

Revisão nº 1, dezembro 2013

Pag. 2/2

Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300
Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com

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.