

ENZIMA PECTOLITICA PARA MACERAÇÃO PELICULAR DE UVAS BRANCAS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

EXTRA é uma preparação enzimática com atividade pectolítica, específica para maceração pelicular de uvas brancas. A aplicação da **EXTRA** em crio-maceração promove uma rápida redução da viscosidade do mosto de prensa, aumentando a eficiência das trocas térmicas e, conseqüentemente, uma poupança em frigorias. A presença de atividades complementares de celulase e hemicelulase garantem uma degradação rápida das paredes celulares e das membranas das células da uva, favorecendo, deste modo, a passagem de substâncias nobres das películas (em particular os precursores aromáticos) para o mosto. A aplicação da **EXTRA** na maceração pelicular de uvas brancas permite obter vinhos mais ricos e mais complexos olfactivamente, mais estruturados e com grande potencial de envelhecimento.

A utilização da **EXTRA** durante a maceração ou na prensagem, favorece um aumento do rendimento em mosto em 6 a 8%, e como demonstrado experimentalmente em uvas de Chardonnay, existe um aumento considerável na quantidade de NFA no mosto de prensa. Além disso, a atividade de degradação das pectinas da **EXTRA** facilita a clarificação do mosto, permitindo reduzir (ou até mesmo dispensar) a dose de enzimas de clarificação a aplicar posteriormente.

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

APLICAÇÕES

EXTRA é aconselhada para situações em que se pretende uma extração máxima de compostos da película das uvas brancas, em particular:

- em crio-maceração, permite a diminuição do tempo de contacto, com uma poupança de frigorias;
- na aplicação atempada à prensa, reduz a pressão necessária, bem como a duração dos ciclos. Como resultado, obtém-se um aumento na qualidade do vinho (redução dos aromas herbáceos ligados a uma excessiva ação mecânica sobre as uvas), acompanhada por um considerável rendimento em mosto.

DOSES

2 - 6 mL/100 Kg de uvas

A aplicação da dose mais elevada será recomendada para situações de baixo pH, baixa temperatura, macerações curtas e no caso de uvas não suficientemente maduras.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Por ser uma enzima líquida, **EXTRA** pode ser utilizada tal como é fornecida ou diluída 10 vezes. Deve ser aplicada diretamente na prensa ou às uvas de forma uniforme ou ao tanque durante a fase de enchimento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 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