








ENZIMAS

ENARTISZYM EZFILTER

Enzima líquida para melhorar a filtrabilidade de vinhos e mostos

	<p>COMPOSIÇÃO Preparação enzimática líquida com atividades pectolíticas (poligalacturonase, pectinesterase e pectinliase) derivadas de uma estirpe selecionada de <i>Aspergillus niger</i> e β-glucanases derivadas de <i>Trichoderma harzianum</i>.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS EnartisZym EZFilter melhora a filtrabilidade dos mostos e dos vinhos atuando sobre as pectinas e polissacáridos da uva, assim como sobre os glucanos e outros polissacáridos produzidos por microrganismos. Apresenta elevada rapidez e eficiência em contexto enológico, nas temperaturas e pH do meio, graças à elevada concentração e seletividade das atividades primárias pectolíticas e β-glucanases e das atividades secundárias ramnogalacturonases, hemicelulases e proteases. EnartisZym EZFilter não tem origem em OGM (Organismos Geneticamente Modificados) e não apresenta atividades secundárias negativas como oxidases e cinamilesterases.</p>
	<p>APLICAÇÕES No mosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Incremento do volume e suavidade em boca:</i> utilizada em sinergias com paredes de levedura ricas em manoproteínas – Enartis Pro - facilita a sua libertação durante a fermentação. ▪ <i>Clarificação:</i> potencia as atividades de outras enzimas utilizadas para a decantação ou flotação de mostos difíceis. ▪ <i>Tratamento de uvas pouco sãs:</i> reduz a viscosidade do mosto procedente de uvas botritizadas ou atacadas por doenças de origem fúngica. ▪ <i>Filtração:</i> melhora a clarificação e filtração dos mostos, originando vinhos mais filtráveis. ▪ <i>Estabilização da cor:</i> em uvas tintas atacadas por <i>Botrytis</i>, promove a extração da cor. <p>Em vinho:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Filtração:</i> melhoria da clarificação e do rendimento da filtração, nomeadamente em vinhos provenientes de uvas atacadas por <i>Botrytis</i> ou oídio, ricos em glucanos e pectinas. ▪ <i>Tratamento de vinhos de prensas:</i> melhora a clarificação de vinhos de prensa. ▪ <i>Estágio sobre borras:</i> facilita a libertação das manoproteínas.
	<p>DOSES 2-4 mL/hL</p> <p>As doses podem variar em função da casta e condições de vinificação. Doses mais elevadas aplicam-se a mostos com baixo pH (< 3,1), temperatura baixa (< 10°C), curto tempo de contato ou elevada presença de sólidos.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ao mosto: adicionar ao mosto após a prensagem. ▪ Na maceração de uvas tintas pouco sãs: aplicar no início da fermentação, para evitar a oxidação das antocianinas pela lacase numa fase em que ainda há presença de oxigénio dissolvido no mosto. ▪ Às uvas: diluir o produto em 10 partes de água e aplicar de forma uniforme, na cuba de maceração ou na prensa. ▪ Ao vinho: manter 7 a 10 dias de contacto para melhorar a clarificação ou filtração. ▪ Durante o estágio sobre borras finas: aplicar antes ou durante o <i>batonnage</i>.

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.

	<p>Atenção: Não aplicar simultaneamente com bentonite, taninos ou SO₂, pois pode reduzir a atividade da enzima. A aplicação de bentonite, taninos ou SO₂ deve ser feita após a homogeneização da enzima no mosto e/ou vinho.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO 1 kg.</p> <p>Embalagem fechada: conservar o produto ao abrigo da luz, em lugar seco e fresco (preferencialmente entre 5 e 15°C). Embalagem aberta: fechar com cuidado e conservar no frio. Uma vez aberta, utilizar no período de um ano.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO O produto cumpre com as seguintes especificações: FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes Codex Alimentarius International</p> <p>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com: Regulamento (CE) N. 606/2009 Regulamento (UE) 2019/934 (aplicável a partir de 7/12/2019)</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.