

ENZIMAS

ENARTISZYM RIVELA

Enzima pectolítica para maximização da expressão aromática de uvas brancas e o rendimento em mosto

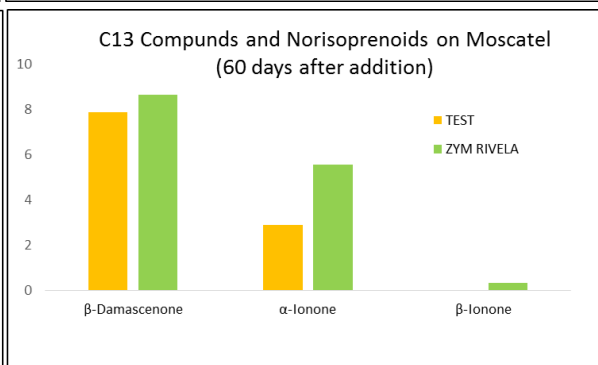
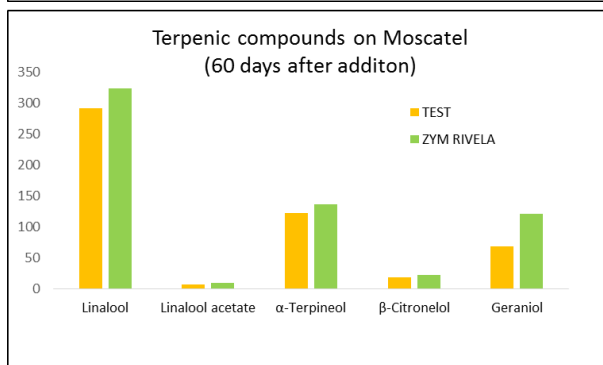
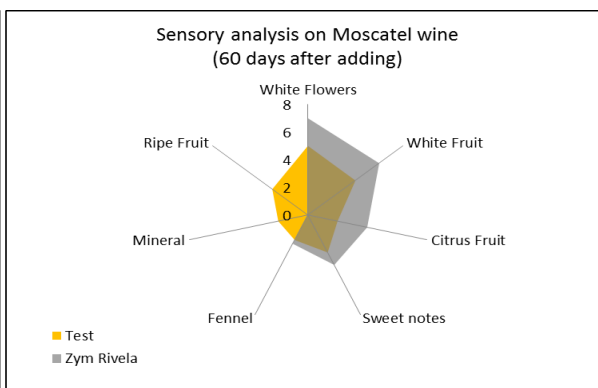
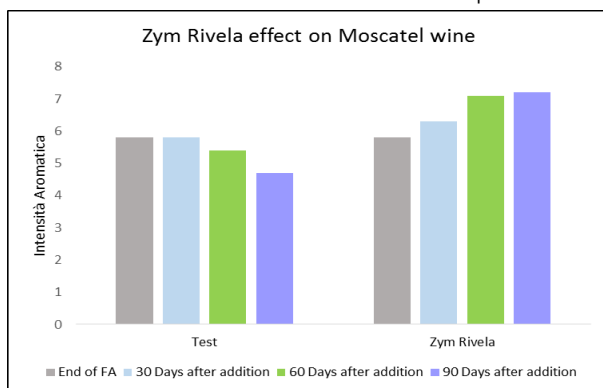
CARACTERÍSTICAS GERAIS

ENARTISZYM RIVELA é uma enzima pectolítica desenvolvida nos laboratórios Enartis, para maximizar a expressão do carácter varietal em terpenos e nor-isoprenóides de uvas brancas.

Quando utilizada nas etapas pré-fermentativas, ENARTISZYM RIVELA permite a rápida rutura celular e a diminuição da viscosidade do mosto, fatores fundamentais para um elevado rendimento e a boa extração de compostos aromáticos.

Posteriormente, as atividades glicosidásicas (β -glicosidase) transformam os precursores glicosilados inodoros em compostos aromáticos voláteis, perceptíveis ao olfato, resultando assim na produção de vinhos mais intensos e complexos.






Quando utilizada na fase pós-fermentativa em vinhos ricos em substâncias aromáticas glicosadas, ENARTISZYM RIVELA aumenta a sua complexidade e intensidade aromática.



ENARTISZYM RIVELA tem uma elevada performance em condições normais dos vinhos ($\text{pH} > 2.8$, $\text{SO}_2 < 300 \text{ mg/L}$ e temperaturas entre $8\text{-}55^\circ\text{C}$).

ENARTISZYM RIVELA não deriva de Organismos Geneticamente Modificados e não contém atividades secundárias indesejáveis, como a oxidase, a antocianase e a cinamil-esterase.

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>APLICAÇÕES</p> <p>Intensificar a expressão dos aromas varietais dos vinhos brancos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revelação de terpenos (Moscatel, Malvasia, Alvarinho etc.) • Revelação de nor-isoprenóides (Chardonnay, Viogner, Chenin Blanc, etc.)
	<p>DOSES</p> <p>Pré-fermentação: 10-30 g/ton de uvas, antes ou depois da prensagem. Em alternativa, dividir a adição (por exemplo: 10 g/ton no esmagador, 10 g/ton prensa, 10 g/ton durante a decantação ou fermentação).</p> <p>Não utilizar o produto nesta fase, em uvas infetadas por <i>Botrytis cinerea</i>.</p> <p>Em vinho: 2-4 g/hL. O tratamento pode durar de 2 a 4 semanas, dependendo da temperatura. Recomenda-se a prova organolética do vinho com regularidade para determinar a duração correta do tratamento. Uma vez alcançado o efeito sensorial desejado, proceder-se à clarificação com bentonite Pluxcompact ou Claril ZW, numa dosagem de 5 - 15 g/hL para remover a enzima, respeitando o aroma e a estrutura do vinho.</p> <p>A dosagem pode variar em função da casta, da colheita, do pH, da temperatura, da duração do tratamento e do processo de vinificação e tecnologia utilizada.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>ENARTISZYM RIVELA pode ser utilizada pura ou diluída 1:10 em água antes da adição. Deve-se ter o cuidado de garantir que a enzima é distribuída uniformemente pelas uvas, mosto ou vinho a tratar.</p>
	<p>EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>100 g</p> <p>Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz solar, em local fresco, de preferência entre 5-15°C e seco.</p> <p>Embalagem aberta: fechar a embalagem e manter no frigorífico. Utilizar no prazo de 1 ano.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO</p> <p>Produto à base de matérias-primas em conformidade com: Codex Enológico Internacional</p> <p>Produto aprovado para uso enológico, de acordo com: Regulamento (UE) 2019/934 e subsequentes 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.