

EnartisZym EZFilter LA ENZIMA QUE MARCA LA DIFERENCIA

EnartisZym EZFilter

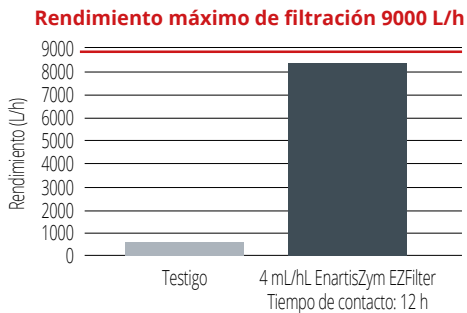
es una nueva y original preparación enzimática líquida basada en la actividad betaglucanasa. Ha sido desarrollada para mejorar la clarificación y filtrabilidad del mosto y el vino, así como para acelerar la extracción de manoproteínas. La composición de amplio espectro de esta enzima, permite su aplicación en diferentes situaciones.

TRES RAZONES POR LAS QUE ENARTISZYM EZFILTER MARCA LA DIFERENCIA

01

Mejora la filtrabilidad
de mostos
y vinos difíciles

ENARTISZYM EZFILTER
MEJORA LA FILTRABILIDAD
DE MOSTOS DIFÍCILES*

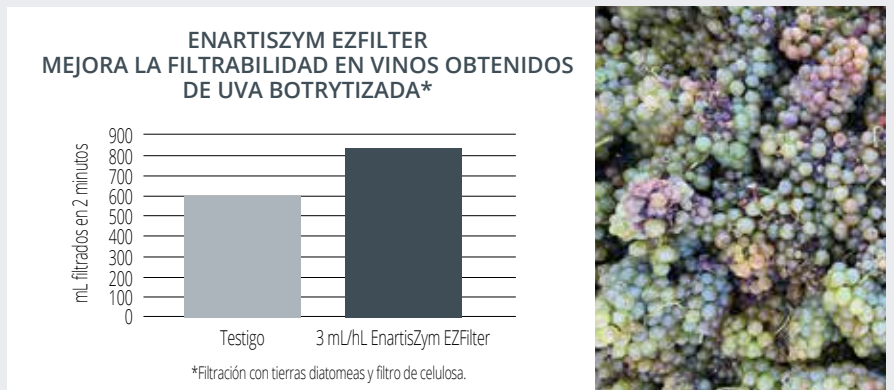


* Mosto rico en coloides de uvas de variedad Macabeo. Filtración a través de filtro tangencial cerámico. Caudal Máximo de flujo 9000 L/h. En el vino testigo, el caudal disminuye rápidamente hasta 500 L/h. En el vino tratado durante 12 horas con EZFilter, el caudal permanece constante a 8500 L/h.

Algunas variedades tales como Moscatel, Macabeo y Sauvignon Blanc, son muy ricas en pectinas y coloides complejos que hacen que la clarificación y filtración sea dificultosa. La actividad enzimática de EnartisZym EZFilter, permite la hidrólisis de las pectinas asegurando una perfecta clarificación del mosto y la futura filtrabilidad del vino.

02

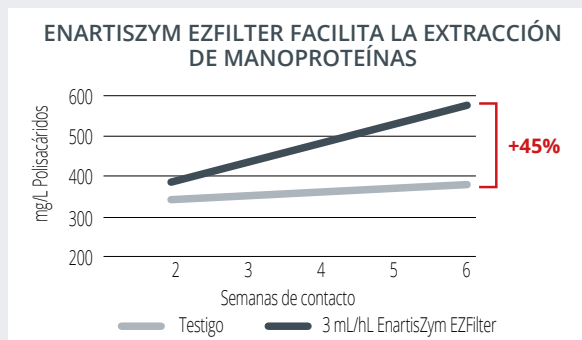
Tratamiento de mosto proveniente de uvas afectadas por *Botrytis Cinerea*



Los β -glucanos son los polisacáridos más abundantes en las paredes celulares de hongos y mohos. La presencia de estos microorganismos (p.e. *Botrytis cinerea*) en el viñedo, provocará la liberación de glucanos que provocarán aumento de la viscosidad del vino y como consecuencia ralentización de la clarificación y dificultades en la filtración. La actividad β -glucanasa de EnartisZym EZFilter hidroliza los glucanos durante las fases anteriores a la fermentación, lo que favorecerá la clarificación del mosto, aumentará el rendimiento de la prensa y mejorará la filtrabilidad del vino.

03

Extracción de manoproteínas



EnartisZym EZFilter puede ser aplicada en fermentación y durante la crianza sobre lías para favorecer la extracción de manoproteínas presentes en la pared celular de las levaduras.

Con EZFilter, los vinos son más suaves y redondos en boca, más complejos aromáticamente y en general más estables.

EnartisZym EZFilter

LA ENZIMA QUE MARCA LA DIFERENCIA

¿CÓMO UTILIZAR ENARTISZYM EZFILTER?

	UVAS AFECTADAS POR <i>BOTRYTIS</i>		MOSTO	VINO	EN LA CRIANZA SOBRE LÍAS
	UVA BLANCA	UVA TINTA			
EFFECTOS	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la clarificación y filtración del mosto y del vino tras FAL. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumenta la rapidez de extracción de taninos y otros compuestos responsables del color del vino. Mejora la estabilidad de color. 	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la clarificación y filtración del mosto y del vino tras FAL. Produce vinos más suaves y redondos en boca. Mejora la estabilidad proteica. 	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la clarificación y los índices de filtrabilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumenta la rapidez de extracción de manoproteínas. Acorta los tiempos de crianza sobre lías.
MODO DE USO	<p>Añadir después de la prensa. Asegurar una buena homogeneización.</p>	<p>Aplicar tras el comienzo de la FAL, para limitar la oxidación de los antocianos por la lacasa.</p>	<p>Añadir después de la prensa. Asegurar una buena homogeneización.</p>	<p>Añadir 7 - 10 días antes de la clarificación y/ó filtración.</p>	<p>Añadir al comienzo del periodo de crianza. Poner en suspensión una ó dos veces en semana mientras dure la crianza.</p>

enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lenticares

Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja

Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com