

EnartisZym EZFilter

A ENZIMA QUE FAZ A DIFERENÇA

EnartisZym EZFilter

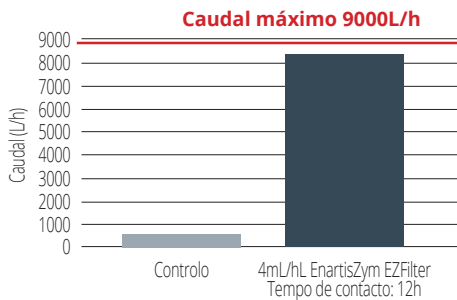
É uma inovadora e original preparação enzimática líquida com base na atividade betaglucanase. Foi desenvolvida para melhorar a clarificação e a filtrabilidade do mosto e do vinho, assim como para acelerar a extração de manoproteínas. O seu amplo leque de atividades permite a sua aplicação em diferentes situações.

3 RAZÕES QUE TORNAM A ENARTISZYM EZFILTER ÚNICA

01

Melhora a filtrabilidade dos mostos e vinhos de castas difíceis ou uvas pouco sãs

ENARTISZYM EZFILTER MELHORA A FILTRABILIDADE DE MOSTOS DIFÍCEIS *



*Mosto rico em colóides da casta Macabeo. Filtração tangencial por membrana cerâmica e caudal máximo de 9.000 L/h. No controlo, o caudal diminui rapidamente para 500 L/h. Após tempo de contacto de 12 horas com EnartisZym EZFilter, o caudal permanece constante a 8.500 L/h.

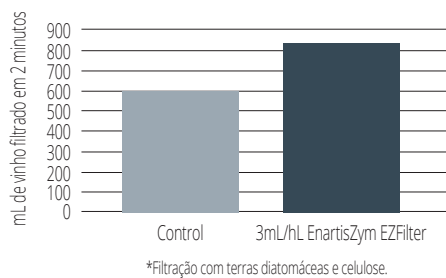
Algumas variedades como Moscatel, Macabeo e Sauvignon blanc são ricas em colóides complexos que podem dificultar a clarificação e a filtração.

A atividade enzimática da EnartisZym EZFilter permite a hidrólise de compostos coloidais, garantindo a perfeita clarificação do mosto/vinho e a sua filtrabilidade.

02

Tratamento de mosto de uvas atacadas por *Botrytis cinerea*

ENARTISZYM EZFILTER MELHORA DA FILTRABILIDADE DOS VINHOS OBTIDOS DE UVAS AFETADAS POR BOTRYTIS*

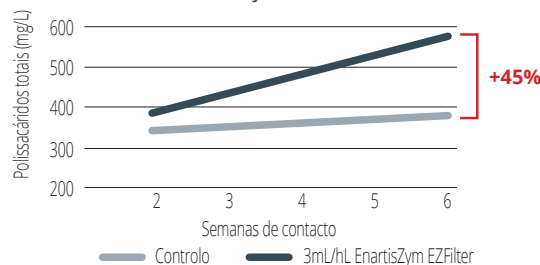


Os β -glucanos são os polissacáridos mais abundantes nas paredes celulares de fungos e bolores. A presença destes microrganismos (p.e. *Botrytis cinerea*) na vinha é responsável pela libertação de glucanos que tornam o mosto e o vinho altamente viscosos, diminuindo a velocidade de clarificação e filtração. A atividade beta-glucanase presente na EnartisZym EZFilter hidrolisa os glucanos durante a fase de pré-fermentação, favorecendo a clarificação do mosto, aumentando o rendimento da prensa e melhorando a filtrabilidade do vinho.

03

Extração de manoproteínas

ENARTISZYM EZFILTER FAVORECE A EXTRAÇÃO DE MANOPROTEÍNAS



EnartisZym EZFilter pode ser aplicada na fermentação, assim como durante o estágio sobre borras finas para acelerar a extração de manoproteínas presentes nas paredes celulares de leveduras e em estruturas intracelulares.

Os vinhos tratados com EnartisZym EZFilter são mais suaves e agradáveis no palato, apresentam aromas mais complexos e, em geral, são mais estáveis.

EnartisZym EZFilter

A ENZIMA QUE FAZ A DIFERENÇA

COMO UTILIZAR ENARTISZYM EZFILTER?

	UVAS AFETADAS POR <i>BOTRYTIS</i>		MOSTO	VINHO	DURANTE O ESTÁGIO SOBRE BORRAS FINAS
	UVAS BRANCAS	UVAS TINTAS			
EFEITOS	<ul style="list-style-type: none"> Melhora a clarificação e a filtrabilidade do mosto e vinho 	<ul style="list-style-type: none"> Acelera a extração de matéria corante e taninos Melhora a estabilidade corante 	<ul style="list-style-type: none"> Melhora a clarificação e a filtrabilidade do mosto e vinho Produz vinhos mais suaves e ricos em boca Contribui para a estabilidade proteica 	<ul style="list-style-type: none"> Melhora a clarificação o rendimento da filtração 	<ul style="list-style-type: none"> Acelera a extração de manoproteínas Encurta o estágio sobre borras
ESTRATÉGIA	Adicionar uniformemente após a prensagem	Aplicar imediatamente após o início da fermentação para limitar a oxidação das antocianinas pela lacase	Adicionar uniformemente após a prensagem	Adicionar 7-10 dias antes da clarificação ou filtração	Adicionar no início do estágio de afinamento. Homogeneizar uma ou duas vezes por semana durante o período de tratamento (5-6 semanas)

enartis

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda
 Tel: +351 220 992 192
 enartis.portugal@enartis.com
 www.enartis.com