



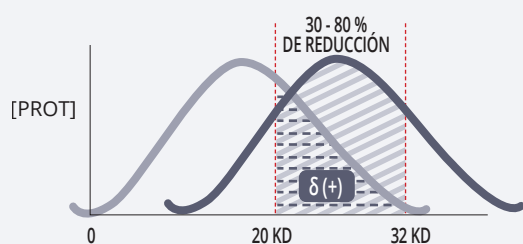
## Desfangado del mosto

### ENARTISZYM RS

Enzima pectolítica y hemicelulasa en forma líquida con un efecto clarificante rápido y efectivo.



### LA ACTIVIDAD PROTEASA REDUCE LA FRACCIÓN PROTEICA INESTABLE DEL VINO



## Estabilización del color

### ENARTISZYM COLOR PLUS

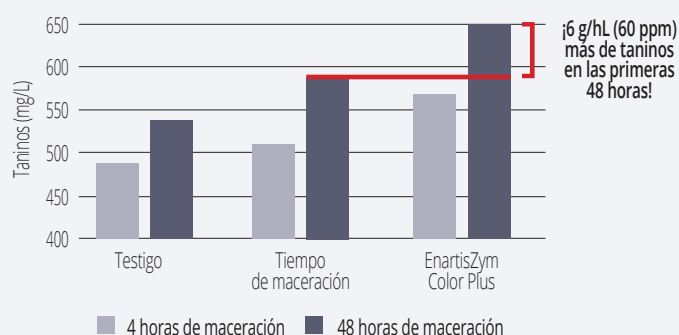
Enzima microgranulada para la maceración de las uvas tintas. Además de intensificar la extracción de sustancias fenólicas, presenta actividad proteasa secundaria que hidroliza las proteínas de la uva y reduce su capacidad de precipitar los taninos. Un mayor contenido de taninos de uva en las primeras etapas de la vinificación asegura una mejor estabilidad del color.

## Mayor extracción del aroma y estabilidad proteica

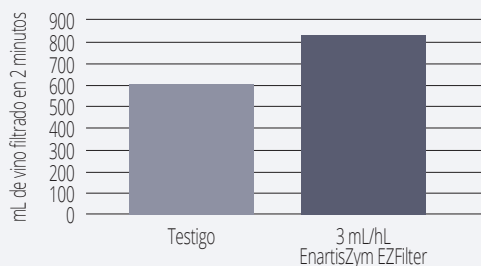
### ENARTISZYM AROM MP

Enzima microgranulada para la maceración de uvas blancas. Intensifica la autólisis celular y aumenta la extracción de precursores aromáticos de la uva. Su actividad proteasa secundaria ayuda a reducir la dosis de bentonita durante la clarificación.

### ENARTISZYM COLOR PLUS AUMENTA LA EXTRACCIÓN DE TANINOS DE LAS UVAS



### EFFECTO DE ENARTISZYM EZFILTER SOBRE LA FILTRABILIDAD\*



\* Vino elaborado con uvas afectadas por Botrytis. Filtración con tierras diatomeas y filtro de celulosa.

## Mejor filtrabilidad

### ENARTISZYM EZFILTER

Preparación enzimática líquida con actividades primarias pectolítica y betaglucanasa y actividades secundarias ramosidasas, hemicelulasa y proteasa. Mejora la filtrabilidad del mosto y del vino gracias a su capacidad para hidrolizar pectinas y polisacáridos procedentes de las uvas, así como polisacáridos producidos por microorganismos, como por ejemplo glucanos.

**enartis**

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.  
Polígono Industrial Lentiscareas  
Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja  
Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es  
www.enartis.com