

# Porquê utilizar ENZIMAS EM ENOLOGIA?

## Clarificação, extração e expressão de aromas

As enzimas são essenciais para melhorar o rendimento da prensa, a clarificação e flotação, filtrabilidade do vinho, extração de aromas e polifenóis, além de melhorarem a expressão aromática, melhoram a sensação de volume de boca, contribuem para a estabilização proteica e da matéria corante.

## ENZIMAS ENOLÓGICAS

As enzimas são catalisadores biológicos de reações e estão presentes em todos os sistemas vivos. Enzimas enológicas são formulações nas quais cada atividade desempenha um papel para um objetivo específico.

## CADA ENZIMA TEM A SUA FUNÇÃO

### Maceração de Uvas

As **pectinases, hemicelulases e celulases** rompem as células do bago e promovem a extração de precursores aromáticos e polifenóis.

### Clarificação

As **pectinases** aceleram a degradação das pectinas e, dessa forma, facilitam a decantação.

### Mosto e vinho

As **glicosidases** libertam compostos aromáticos ligados a açúcares e intensificam a expressão dos aromas varietais.  
As **betaglucanases**, capazes de hidrolisar glucanos produzidos por fungos presentes nas paredes celulares das leveduras, melhoram a filtrabilidade dos vinhos obtidos das uvas infetadas por *Botrytis* e aceleram a autólise das leveduras durante o estágio sobre borras.

Do conhecimento de cada uma das atividades enzimáticas e da experiência prática em adega, surge EnartisZym, uma gama de preparações enzimáticas adequadamente formuladas para obter a máxima eficácia em aplicações clássicas e relacionadas com as mais recentes tecnologias.

	ZYM AROM MP	ZYM COLOR PLUS	ZYM ELEVAGE	ZYM RIVELA	ZYM RS	ZYM RS(P)	ZYM RS,F	ZYM EZFILTER
Clarificação/ Decantação a frio	●			●●	●●●	●●●	●●	●●
Clarificação de mosto difíceis					●●●	●●●		●●●
Clarificação por flotação					●●	●●	●●●	
Maceração de uvas brancas	●●●			●●				
Elaboração de vinhos rosés	●●●	●●●			●●	●●	●●	
Maceração de uvas tintas		●●●						
Estabilização da mat. corante		●●●						
Flash Détente/ Termovinificação		●						
Incremento aromático				●●●				
Autólise de leveduras			●●●					●●●
Melhoria da Filtração	●	●●	●●	●	●●	●	●	●●●
<i>Botrytis</i>			●●●					●●●

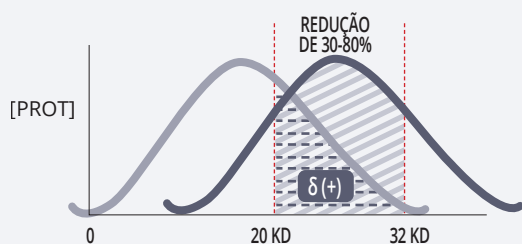
## Clarificação do mosto

### ENARTISZYM RS

Enzima líquida com atividades pectolítica e hemicelulásica de clarificação intensa e rápida.



#### A PROTEASE REDUZ A FRAÇÃO PROTEICA INSTÁVEL DO VINHO



## Estabilização corante

### ENARTISZYM COLOR PLUS

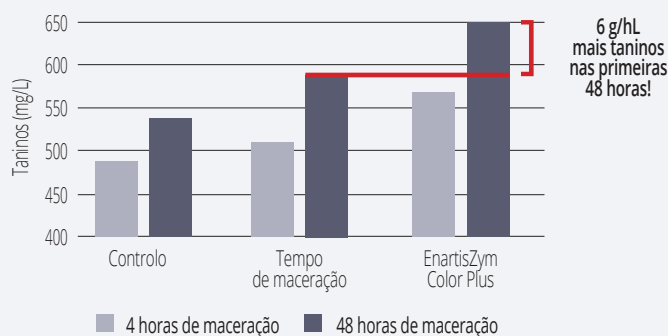
Enzima microgranulada para a maceração de uvas tintas. Além de intensificar a extração de substâncias fenólicas, possui atividade secundária protease que hidrolisa as proteínas da uva e reduz a sua capacidade de precipitar taninos. Um teor mais elevado de taninos de uva nos estágios iniciais da vinificação garante uma melhor estabilidade da matéria corante.

## Extração de Aromas e Melhoria da Estabilidade Proteica

### ENARTISZYM AROM MP

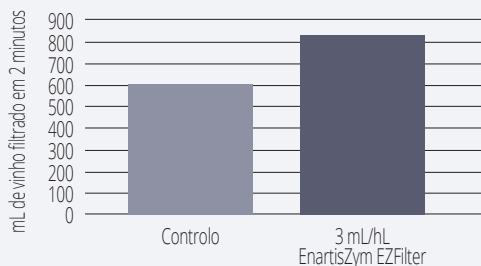
Enzima microgranulada para maceração de uvas brancas. Intensifica a autólise celular e aumenta a extração de precursores aromáticos do bago. A atividade secundária protease contribui para a redução da bentonite na colagem.

#### ENARTISZYM COLOR PLUS AUMENTA A EXTRAÇÃO DE TANINOS



6 mg/hL mais taninos nas primeiras 48 horas!

#### IMPACTO DA ENARTISZYM EZFILTER NA FILTRABILIDADE\*



\*Vinho produzido a partir de uvas infectadas por *Botrytis*. Filtração com terras diatomáceas e filtro de placas.

## Melhoria da capacidade de filtração

### ENARTISZYM EZFILTER

Preparação enzimática líquida com atividades primárias pectolíticas e betaglucanásicas e atividades secundárias ramnosidásicas, hemicelulásicas e proteásicas. Melhora a filtrabilidade do mosto e do vinho devido à sua capacidade para hidrolisar pectinas e polissacáridos da uva e polissacáridos produzidos por microrganismos, como os glucanos.

**enartis**

Inspiring innovation.

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