

ENZIMA PECTOLÍTICO PARA LA MACERACIÓN PELICULAR DE LAS UVAS BLANCAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EXTRA es un preparado enzimático con actividad pectolítica, específico para la maceración pelicular de las uvas blancas. La aplicación de **EXTRA** en criomaceración, en efecto, produce una rápida disminución de la viscosidad del estrujado, hecho éste, que se traduce en cambios térmicos más eficaces y, por consiguiente, en un notable ahorro de frigorías. Además, la presencia de actividades colaterales de naturaleza celulasas y emicelulasas garantiza una rápida e intensa disgregación de las paredes y de las membranas de la uva, favoreciendo de esta manera el pasaje en solución de las sustancias nobles contenidas en el hollejo, en particular de polifenolos y precursores aromáticos. La aplicación de **EXTRA** en la maceración pelicular de las uvas blancas permite por lo tanto obtener vinos más ricos y complejos al olfato, más estructurados y más equilibrados a la cata y con un mayor potencial de crianza.

El empleo de **EXTRA** en maceración o en prensa produce generalmente un aumento de redimiento en jugo del del 6÷8% y, como comprueba una reciente experimentación efectuada con uvas Chardonnay, produce un notable aumento del contenido natural en nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) por parte del mosto. Además, la actividad de disolución de las pectinas desarrollada por **EXTRA** facilita la siguiente clarificación de los mostos que por lo tanto no necesitan de aportes enzimáticos adicionales.

EXTRA no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas cuales oxidasas y cinamil-esterasa.

APLICACIONES

EXTRA se utiliza en todos los casos en los que se quiere maximizar la extracción de compuestos contenidos en la piel de las uvas blancas, en particular:

- en criomaceración, permite reducir los tiempos de contacto, favoreciendo un notable ahorro de frigorías;
- en prensa, una pronta adición reduce las presiones y la duración de los ciclos de prensado. Se obtiene de esta manera un aumento de la calidad del vino (reducción de los gustos herbáceos dependientes de una excesiva acción mecánica en los hollejos), junto con un notable aumento del rendimiento en jugo.

DOSIS

Desde 2 hasta 6 mL/100 kg de uva.

Las dosis más elevadas se aplican en condiciones de pH y temperaturas bajas, con tiempos de maceración más breves y en caso de uvas no suficientemente maduras.

MODO DE EMPLEO

Debido a su forma líquida, **EXTRA** puede ser utilizado tal cual, o diluido en agua en relación 1:10 aproximadamente. Se adiciona directamente al estrujado o a las uvas, de manera uniforme, por medio de dosificador, o en fase de rellenado del depósito, o también durante un remontaje.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Garrafas de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.

El producto cumple con las características marcadas por:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009