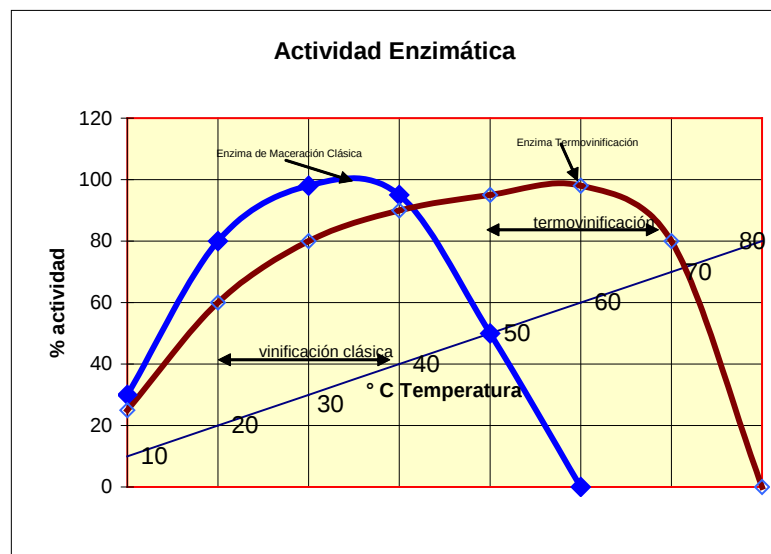


ENZIMA PARA MACERACIÓN Y CLARIFICACIÓN A ALTAS TEMPERATURAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ENARTIS ZYM T-RED es un nuevo preparado enzimático desarrollado en los laboratorios de ENARTIS específicamente para la aplicación sobre uva entera o estrujada. Su concentración en actividad pectolítica y hemicelulásica, resistentes a las altas temperaturas (temperatura óptima de trabajo 55 °C) en la baya de uva, permite a **ENARTIS ZYM T-RED** incrementar la desorganización de la célula y disminuir la viscosidad del estrujado, indispensables para una extracción polifenólica balanceada y una buena clarificación. Simultáneamente, el equilibrado contenido en pectino-esterasas y poligalacturonas permite optimizar y mejorar la filtrabilidad de los mostos o de los vinos, con aumentos de hasta el 50 %.



ENARTIS ZYM T-RED no deriva de OGM (organismos genéticamente modificados) y no contiene actividades secundarias negativas (oxidasas, antocianinas, cinamil-esterasas).

APLICACIONES

- Extracción, estabilización de color y clarificación de mostos sometidos a procesos de termovinificación o termo flash.
- Extracción y estabilización de color en maceraciones tradicionales de variedades tintas.

DOSIS

2-6 mL/100 kg de uva

Las dosis pueden variar en función de la variedad, de la añada, del pH, de la temperatura y de la tecnología empleada.

MODO DE EMPLEO

El producto puede ser empleado directamente o diluido 1:10 en agua para lograr una mejor homogeneización en la masa que se va a agregar.

El momento de aplicación depende de la sistemática de trabajo y las instalaciones.

Se agrega directamente a la uva en el estrujado, o bien fraccionar con una posterior adición en el tanque pulmón.

También puede aplicarse después del tratamiento térmico siempre que la temperatura de la uva sea inferior a 55°C.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Botella de 1 kg, garrafas de 25 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