

ENZIMA PECTOLÍTICO LÍQUIDO ESPECÍFICO PARA LA FLOTACIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enartis Zym RS4F es un enzima pectolítico líquido purificado que deriva de una cepa seleccionada de *Aspergillus Níger*, con actividades pectolíticas (pectinliasa, poligalacturonasa y pectinesterasa).

Favorece la rápida reducción de la viscosidad del mosto y la formación de partículas lo suficientemente grandes para ser arrastradas rápidamente a la superficie.

Elevada concentración de pectinliasas para reducir rápidamente la viscosidad del mosto y hacer flóculos grandes fácilmente flotables y compactables.

Enartis Zym RS4F funciona eficientemente en intervalos de T^a de 10 a 30°C (hasta 55°C) y a pH de 2,9 a 3,8.

La forma líquida le permite una fácil aplicación, posibilidad de aplicación automática.

Enartis Zym RS4F no viene de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividades secundarias negativas como la cinamilesterasa (FCE) u oxidasas.

APLICACIONES

En la flotación de los mostos:

Enartis Zym RS4F realiza una rápida reducción de la viscosidad del mosto y favorece la formación de flóculos y su flotación. Control de los tiempos en los desfangados de los mostos y reducción de la necesidad de frigorías. Lías compactadas.

En la clarificación estática:

- ✓ Clarificación rápida y eficaz en grandes volúmenes.
- ✓ Posibilita la reducción del uso de coadyuvantes de clarificación de mostos y vinos.
- ✓ En mostos y vinos ricos en pectinas facilita su clarificación y filtración.

DOSIS

FLOTACION: 1 a 4 mL/hL.

DESFANGADO ESTÁTICO: 1 a 5 mL/hL.

La dosis pueden variar en función de la cosecha, variedad, tiempo de acción, concentración de sólidos, la temperatura y el pH. Aplicar al llenado del depósito, justo después del prensado.

Las dosis pueden ser más elevadas si la utilizamos en condiciones de pH o T^a muy bajas, con tiempos de trabajo reducidos o en variedades particularmente ricas en sustancias pécticas (Moscatel, uva poco madura, etc).

MODO DE EMPLEO

Dada su forma líquida **Enartis Zym RS4F** puede ser utilizado directamente en el mosto o en la uva. Asegurarse de su distribución uniforme en el mosto o uva.

Atención.- NO aplicar mezclados al mismo tiempo con bentonitas, taninos o SO_2 , se reduciría la actividad del enzima. La aplicación de taninos o SO_2 se debe hacer una vez homogeneizada la enzima en el mosto y/o uva. Las bentonitas después de respetar el tiempo de acción de la enzima.

ENVASE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje: Garrafa 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