

ENZIMA PECTOLÍTICO PARA LA EXTRACCIÓN RÁPIDA DE COLOR Y LA FRUTA

COMPOSICIÓN

Enzima en polvo con actividades pectolíticas y actividades secundarias (celulasas y hemicelulasas).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Zym COLOR es la enzima para la rápida extracción del color y los aromas en elaboraciones cortas, vinos jóvenes aromáticos o uvas no perfectamente maduras.

La fase de maceración es la más importante de la vinificación para obtener vinos tintos de calidad. La extracción de las sustancias fenólicas depende de muchos factores como el grado de maduración de la uva, el método de prensado, el nivel de anhídrido sulfuroso, la temperatura y la duración de la maceración, el número de los remontados y, por último, de la calidad del enzima empleado.

Zym COLOR es la gran diferencia en la extracción del color en las condiciones más usuales de la vendimia, esto es, cuando la maduración de la uva no es homogénea, altos niveles de sulfuroso, bajas temperaturas relativas, maceraciones relativamente cortas o remontados no perfectos.

Zym COLOR es un enzima pectolítico rico de actividades secundarias que, al actuar en sinergia, aceleran e intensifican el proceso de extracción de los aromas varietales, las sustancias polifenólicas, en particular antocianos y taninos, contenidas en la piel de la uva.

Confrontando idénticos períodos de maceración el vino tratado con **Zym COLOR** se presenta más rico en sustancias fenólicas con respecto al testigo no tratado, aroma más intenso, más dulce, estructurado y equilibrado en cata, y más intenso el color.

Zym COLOR no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas tales oxidasas, antocianasas y cinamilesterasa.

APLICACIONES

Específico para la vinificación de las uvas tintas, el empleo de **Zym COLOR** se recomienda particularmente:

- en las maceraciones breves, para incrementar el contenido de sustancias fenólicas;
- Extracción de los aromas varietales y color de vinos jóvenes.
- Maceración de uvas sangradas para rosados y en uvas prensadas para rosado directo.
- variedades con relación taninos/antocianos desequilibrada, donde se busca una mayor extracción de taninos para obtener vinos más estructurados y de color más estable en el tiempo;
- en todos los casos (uvas con maduración incompleta, elevadas producciones por hectárea, heterogeneidad de la uva, etc.) en los que la extracción del color puede no ser satisfactoria.

DOSIS

Desde 2 hasta 4 g/100 kg de uva.

Las dosis más elevadas permiten una extracción más rápida e intensa de sustancias fenólicas y aromáticas.

MODO DE EMPLEO

Zym COLOR se diluye en agua en relación 1:10 aproximadamente y se adiciona directamente al estrujado o a las uvas, de manera uniforme, por medio de dosificador, o en fase de rellenado del depósito durante un remontado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Paquetes de 0,5 Kg, 1 Kg y cajas de 10 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