

1000 SL

ENZIMA DE CLARIFICACIÓN Y FLOTACIÓN LÍQUIDA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enartis Zym 1000 SL es un enzima pectolítico líquido purificado que deriva de una cepa seleccionada de *Aspergillus Níger*, con actividades pectolíticas (pectinliasa, poligalacturonasa y pectinesterasa), y secundaria hemicelulasa que degradan e hidrolizan las pectinas del mosto a pH y Tª bajas, esto hace que degrade rápidamente las pectinas naturales del mosto, facilitando su clarificación o la formación rápida de flóculos.

Enartis Zym 1000 SL funciona eficientemente en intervalos de Tª de 12 a 30°C y a pH de 3 a 3,8.

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

Enartis Zym 1000 SL es estable a temperaturas inferiores a 57°C en los pH habituales de la uva. Tiene una altísima actividad en procesos de termomaceración y limpieza de mostos.

Enartis Zym 1000 SL no viene de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividades secundarias negativas como la cinamilesterasa (FCE) u oxidasas.

APLICACIONES

Enartis Zym 1000 SL realiza una rápida despectinización y limpieza de los mostos blancos y rosados, así como en vinos. (aun a bajas Tª)

En la clarificación estática:

- ✓ Clarificación rápida y eficaz. Reducción de los tiempos de clarificación prefermentativos.
- ✓ Mejora la compactación de lías y el rendimiento de los mostos.
- ✓ Posibilita la reducción del uso de coadyuvantes de clarificación de mostos y vinos. Ahorro en frío
- ✓ En mostos y vinos ricos en pectinas facilita su clarificación y filtración.
- ✓ Clarificaciones estáticas en grandes volúmenes.

En la flotación de los mostos:

- ✓ Su rapidez de acción en la despectinización y formación de flóculos, así como su facilidad de uso hacen de la **Enartis Zym 1000 SL** una muy buena herramienta en la flotación de los mostos.

En la termovinificación de los mostos:

- ✓ Dada su estabilidad a altas temperaturas relativas y su rapidez de acción en la despectinización y reducción de viscosidad, **Enartis Zym 1000 SL** una muy buena herramienta en la reducción de la viscosidad del mosto, mejora operativa de prensado, decanter, centrífugas o eventuales filtraciones. Mejora la extracción y estabilización del color.

DOSIS

DEFANGADO ESTÁTICO: 1 a 5 mL/hL.

FLOTACION: 1 a 3 mL/hL.

TERMOMACERACIÓN: 2 a 8 mL/hL.

CLARIFICACIÓN DE VINOS: 1 a 3 mL/hL. El tiempo de contacto es de 2 a 3 días en función de las Tª y el tipo de vino.

Las dosis pueden variar en función de la cosecha, variedad, tiempo de acción, 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 Tª muy bajas, con tiempos de trabajo reducidos o en variedades particularmente ricas en sustancias pécticas (Moscatel, uva poco madura, etc).

Enartis Zym 1000 SL se utiliza directamente en el mosto o uvas de forma uniforme.

Atención.- NO aplicar mezclados al mismo tiempo con bentonitas, taninos o SO₂, se reduciría la actividad del enzima.

La aplicación de taninos o SO₂ se debe hacer antes o después de homogeneizar la enzima en el mosto y/o uva. Las bentonitas después de respetar el tiempo de acción de la enzima.

1000 SL

MODALIDAD DE USO

Dada su forma líquida **Enartis Zym 1000 SL** puede ser utilizado tal cual directamente en el mosto o en la uva. Asegurarse de su distribución uniforme en el mosto, uva o vino.

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