

ENZIMA PECTOLÍTICO FORMATO SÓLIDO.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1000 S es un preparado pectolítico muy purificado y activo, especialmente indicado para la limpieza estática de los mostos. **1000 S** realiza una intensa acción hidrolítica en las pectinas de la uva, acelera los procesos de clarificación del mosto permitiendo por lo tanto, en caso de las clarificaciones estáticas en frío, un notable ahorro de frigorías. Permite reducir al mínimo las pérdidas de líquido y disminuir los tiempos de trabajo del filtro bajo vacío al hacer una muy buena compactación de las lías. **1000 S** aumenta el rendimiento en mosto tanto escurrido como prensado si se adiciona directamente a las uvas o en prensa, En vinos ricos en pectinas, facilita la clarificación y las operaciones de filtración.

1000 S no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas cuales oxidasas y cinamil-esterasa.

APLICACIONES

1000 S nace como enzima específico para la limpieza de los mostos, por lo tanto se utiliza principalmente durante las primeras fases de vinificación:

- en el escurrido o prensado, para disminuir la viscosidad y acelerar consiguientemente la eliminación de las lías y la clarificación;
- aplicado directamente en el prensado para facilitar la extracción del mosto, para incrementar el rendimiento del prensado, para disminuir las presiones operativas y aumentar de esta manera la calidad del vino (menor acción mecánica en los hollejos y menor extracción de compuestos con gustos herbáceos).

1000 S puede incluso emplearse al fin de facilitar las operaciones de clarificación y filtración de los vinos que, debido a un elevado contenido en pectinas, resultan difíciles a limpiar.

DOSIS

1 ÷ 2 g/hL

Las dosis pueden variar en función de la variedad y de la añada. Las dosis más elevadas se aplican en condiciones de pH y temperaturas bajas, con tiempos de trabajos muy breves y en caso de uvas particularmente ricas de sustancias pécticas (Moscatel, uvas poco maduras, etc.). En la aplicación en el vino, los tiempos de contacto necesarios a la acción de **1000 S** se sitúan dentro de unos dos - tres días o más, en función de las temperaturas del mismo vino.

MODO DE EMPLEO

Diluir el producto en 10 partes de agua y adicionar directamente al mosto o a las uvas, de manera uniforme.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Botes de 250 g y 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