

ENZIMA PARA LA EXTRACCIÓN RÁPIDA DE TANINOS Y LA ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

COMPOSICIÓN

Preparación enzimática en polvo con actividades pectolíticas y actividades secundarias (celulasa, hemicelulasa y proteasa).

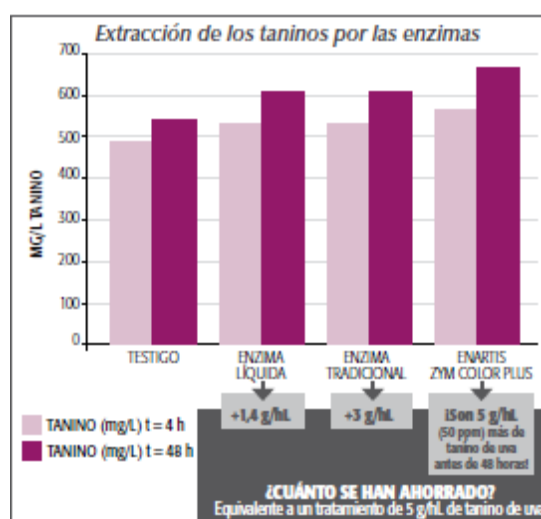
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Zym COLOR PLUS es la enzima para la extracción rápida de taninos y la liberación polisacáridos de la uva para la estabilización del color en uvas tintas maduras.

Intensifica la fruta, volumen, estructura y dulzor.

Según los estudios realizados anualmente, en numerosas variedades y vinificaciones desde el 2010 por Enartis, los dos factores más importantes para la estabilización del color en las uvas maduras, donde los antocianos (el color) se libera rápidamente en medio acuoso, están ligadas a la extracción en las primeras 72 horas de los taninos potencialmente condensables de la uva (ver gráfico) y la liberación de polisacáridos de la uva altamente copigmentantes de los antocianos como los RG (II).

Zym COLOR PLUS es el equilibrio enzimático de actividades pectolíticas y actividades secundarias, con el que hemos demostrado, se maximiza la rápida extracción de los taninos más reactivos con los antocianos, aumentando la estabilización del color por condensación desde las primeras horas, asimismo es la enzima que libera mayores concentraciones de RG (II) en las uvas promoviendo la estabilización del color por copigmentación, aumentando el volumen en boca y el dulzor tan valorado en los vinos de las mejores uvas y las crianzas equilibradas.



Mejora la clarificación natural y filtraciones “no agresivas”.

COLOR PLUS no deriva de OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y no contiene actividades secundarias negativas como oxidasas y antocianasas.

APLICACIONES

- Estabilización del color en vinos de uvas maduras. Antocianos (color) estabilizado por condensación y copigmentación.
- Potenciación del volumen, la estructura, el dulzor y la complejidad de los aromas varietales.
- Vinos de media crianza o crianzas.
- Promueve la minimización de intervenciones futuras de clarificación y filtración.

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

COLOR PLUS 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

Bote de 250 gramos 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