

Enovin clar

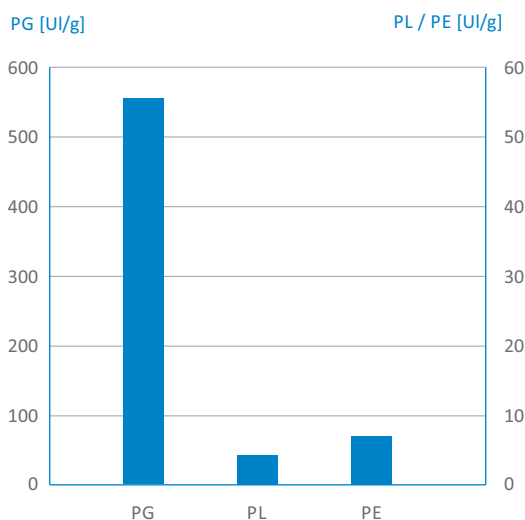
Precisión enzimática

Clarificación de mostos y vinos

Características

Enovin Clar es una preparación enzimática de naturaleza pectolítica que hidroliza de manera selectiva las uniones entre las sustancias pécticas, presentes en la lámina media y la pared de las células del hollejo, disminuyendo la viscosidad del mosto y facilitando la clarificación y el desfangado de mostos blancos y rosados.

Posibilita la compactación de las heces y los rendimientos de desfangado o clarificación.



Medida de la actividad enzimática efectiva en vinificación

Sustrato: PG ácido poligalacturónico, PE y PL : pectina de alto metoxilo, (pH: 3,5, Tº: 30°C.)

UI: Unidades Internacionales.

Aplicación

- **Desfangado estático.** La adición de **Enovin Clar** acelera la clarificación del mosto debido a la rápida disminución de su turbidez.
- Resulta efectivo a bajas temperaturas y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito.
- Los mostos limpios facilitan la expresión del potencial aromático varietal.
- **Desfangado dinámico.** El empleo de **Enovin Clar** consigue una rápida disminución de la viscosidad del mosto permitiendo rendimientos superiores en filtros de vacío y centrífugas, que pueden superar el 50%.
- Empleo en flotación, reduce el uso de coadyuvantes.
- Facilita la clarificación y filtración de los **vinos de prensa**.
- Tratamiento preventivo de mostos con podredumbre. Aplicado junto con **Enovin Glucan** (elevada acción β -glucanasa) mejora la precipitación de los coloides y evita problemas de clarificación y filtración posteriores.

Actividad enzimática

Combina las distintas actividades pectolíticas: pectinliasa, poligalacturonasa y pectinestenasa, estando exento de acción oxidásica.

Enovin Clar se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

Dosis

Desfangado	> 1 g/hl
Centrifugado/Filtración	> 2 g/hl
Flotación	> 2 g/hl

Para la clarificación de mostos de prensa la dosis ha de aumentarse.

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.

Modo de empleo

- 1.- Diluir previamente la dosis adecuada de **Enovin Clar** en diez veces su peso en agua.
- 2.- Añadir la cantidad correspondiente a todo el mosto a tratar, al inicio del llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

La adición de la preparación con bomba dosificadora asegura el reparto uniforme del producto.

Si la homogeneización es correcta, la despectinización se produce en 3 - 4 horas. (>15°C).

Precauciones de trabajo.

- Tras el tratamiento con **Enovin Clar** se ha de esperar a la total despectinización antes de realizar una clarificación con bentonita (Test al alcohol).
- El SO₂ a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación.
- Utilizar el producto en las tres horas siguientes a su preparación.

Aspecto físico

Granulado color crema.

Presentación

Envase de 100 g y de 10 kg.

Propiedades físico-químicas y microbiológicas

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausencia
Actividad antimicrobiana	No detectable
Micotoxinas	No detectables

Producción

Enovin Clar se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Aspergillus niger* no modificado genéticamente (GMO free), sobre medios naturales. Las enzimas son extraídas con agua, purificadas y concentradas y estandarizadas.

Conservación

Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto el envase, mantener a 4°C.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.