

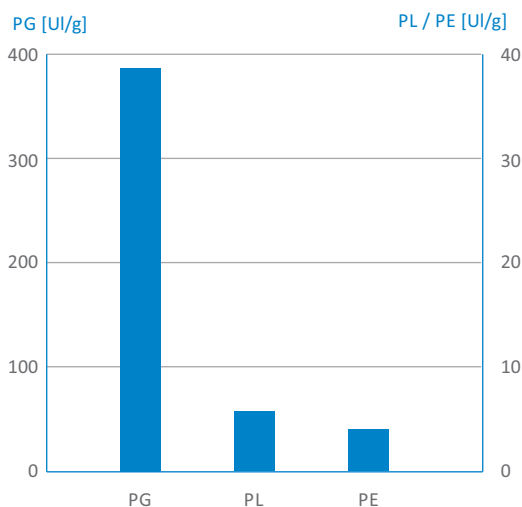
Enovin *PECTINASE*

Precisión enzimática

Enzima pectolítica concentrada de amplio espectro



Preparación líquida



Medida de la actividad enzimática efectiva en vinificación

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

UI: Unidades Internacionales.

| | Actividad [UI/g] |
|------------------------|------------------|
| Poligalacturonasa PG | 384,4 |
| Pectinlasi PL | 6,7 |
| Pectinmetilesterasa PE | 4,7 |

Características

Enovin Pectinase es una preparación enzimática líquida de amplio espectro para el tratamiento de mostos y vinos. **Enovin Pectinase** hidroliza de manera selectiva las uniones entre las sustancias pécticas, presentes en la lámina media y la pared de las células del hollejo.

Disminuye la viscosidad de mostos y vinos, acelerando el defangado de mostos blancos y rosados y la clarificación de vinos. En vinos tintos, facilita la disgregación de la pared vegetal anticipando la extracción de la materia colorante.

Aplicación

- **Defangado.** La adición de **Enovin Pectinase** 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.
- **Maceración de uva tinta:** **Enovin Pectinase** acelera la extracción de color por solubilización de la pared celular.
- Muy recomendable en procesos de **flash detente** y **termovinificación**, reduciendo drásticamente la viscosidad tras el procesado.
- Facilita la **clarificación** y **filtración** de todos los vinos, incluidos los vinos de prensa.

Actividad enzimática

Combina las distintas actividades pectolíticas: pectinlasi, poligalacturonasa y pectinestenasa.

Enovin Pectinase es una preparación purificada, no contiene actividades secundarias.

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

Dosis

| | |
|--|---------------|
| Desfangado Vinos blancos y rosados | > 2 ml/hl |
| Maceración (18-25)°C Vinos tintos | > 2 ml/100 kg |
| Flash detente (30-40)°C / 5-10 min | > 8 ml/hl |
| Termomaceración (50-55)°C / 30-60 min | 3-5 ml/hl |
| Clarificación y filtración | 4 ml/hl |

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad de la uva, la variedad y las condiciones de prensado, además de la temperatura y tiempo disponible.

Modo de empleo

Añadir la cantidad correspondiente a todo el mosto o vino a tratar, al inicio del llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Si se aplica la preparación antes del prensado, diluir en 20 veces su peso en agua y añadir.

La adición de la preparación con bomba dosificadora a la salida de la estrujadora o de la prensa, asegura el reparto uniforme del producto.

Precauciones de trabajo.

- 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.

Aspecto físico

Líquido color caramelo.

Presentación

Envases de 1 y 25 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 Pectinase 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.

Para mantener sus propiedades durante más de un año o una vez abierto, mantener a 4°C.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C reducen su eficacia.

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

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