

Enovin Varietal

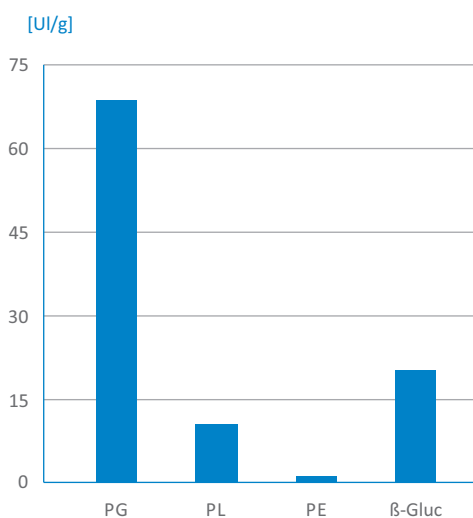
Precisión enzimática

Liberación de aromas varietales

Características

Enovin Varietal es un preparado enzimático concentrado con **actividad β -glucosidasa** para favorecer el desarrollo de aromas varietales en vinos blancos.

Permite la liberación de precursores terpénicos y nor-isoprenoides, que se encuentran en el vino bajo forma glicosilada no odorante.

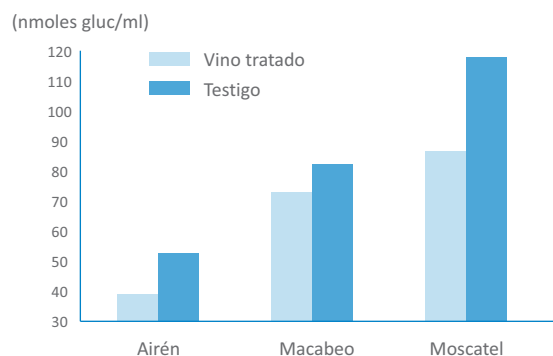


Medida de la actividad enzimática efectiva en vinificación:

Sustrato: PG ácido poligalacturónico, PE y PL: pectina de alto metoxilo, β -gluc: pNP-glucopiranosido (pH: 3,5, T^o: 30°C).

UI: Unidades Internacionales.

	Actividad [UI/g]
Poligalacturonasa PG	67,5
Pectinlasi PL	9,5
Pectinmetilesterasa PE	1,3
β -glucosidasa: β -Gluc	21,6



Contenido en precursores glicosilados tras la aplicación de β -glucosidasa en vinos procedentes de distintas variedades de uva. Primera semana de tratamiento. (Adaptado de Arevalo M. et al. 2004).

Aplicación

- **Tratamiento de vinos procedentes de uva blanca para la liberación de aromas varietales.** Extracción de la totalidad del potencial varietal en variedades terpénicas (Albariño, Godello, Moscatel, Verdejo, Sauvignon, entre otras).

Actividad enzimática

Preparación enzimática pectinolítica con actividades secundarias glicosidasas β -glucosidasa, α -arabinosidasa, α -rhamnosidasa, β -apiosidasa).

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

Dosis

Vinos blancos secos	5 g/hl
Vinos dulces	10 g/hl

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 Varietal** en diez veces su peso en agua.
- 2.- Añadir la cantidad total al vino, asegurando su homogeneización.
- 3.- **Seguir la evolución aromática del vino mediante cata continuada durante 1-4 semanas.** Evitar temperaturas bajas (<15°C).
- 4.- Al término del tratamiento, inactivar la enzima mediante la adición de bentonita (10-15g/hl) y filtrar.

*Si se desea evaluar la aptitud del vino a un tratamiento con un preparado enzimático con actividad β -glucosidasa, se recomienda el empleo del **Test de Determinación de Precursores Aromáticos**.*

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.
- No utilizar con bentonita, ya que esta absorbe e inactiva la enzima.

Aspecto físico

Granulado color crema.

Presentación

Envase de 100 g.

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 Varietal 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.