

Precisión enzimática Enozym **ALTAIR**

Enzima concentrada para clarificación de mostos de calidad

Características

Enozym Altair es la enzima específica y concentrada destinada al desfangado de mostos blancos de alta calidad.

- Permite la clarificación rápida de los mostos, incluso a bajas temperaturas.
- Su rapidez de acción reduce el consumo de frigorías durante la fase la limpieza del mosto, acelerando la sedimentación de los sólidos, mejorando los ulteriores procesos de centrifugación o filtración.
- Reduce el contenido de lías gruesas, aumentando el rendimiento.
- La actividad rápida de sedimentación permite obtener mostos más frescos y aromáticos.
- Al contener únicamente actividad pectolíticas, puede emplearse sobre uva entera sin riesgo de obtener descriptores aromáticos de carácter vegetal o herbáceo. Menor liberación de metanol.

Aplicación

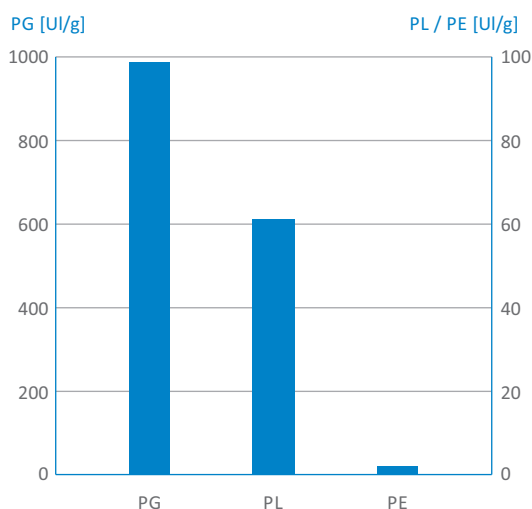
- **Desfangado estático:** permite un desfangado rápido y eficaz, y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito.
- **Maceración pelicular prefermentativa:** permite la maceración de la uva blanca antes del prensado. Mayor extracción del contenido pelicular, y por tanto mayor **extracción de precursores aromáticos**.

Actividad enzimática

Combina las distintas **actividades pectolíticas**: pectinlasi, poligalacturonasa y pectinestenas, en proporción equilibrada para respetar al máximo las cualidades del mosto. Escaso contenido de pectin metilesterasa (PE) para permitir su aplicación en prensa* o macerador.

Enozym Altair es una preparación purificada, no contiene actividades secundarias. **No contiene actividad cinamil esterasa (FCE)**, limitando la liberación de vinilfenoles.

* se recomienda su uso en prensa por debajo de 1.0 bar.



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	991
Pectinlasi PL	61,3
Pectinmetilesterasa PE	1,5

Dosis

Desfangado	> 1 g/hl
Aplicación sobre uva entera en prensa o macerador	> 2 g/100 kg

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad de la uva, la variedad.

La enzima asegura la rotura eficaz de la pectina, la aglomeración y sedimentación de las partículas depende del depósito, de la temperatura y tiempo de actuación.

Modo de empleo

1.- Diluir previamente la dosis adecuada de **Enozym Altair** en diez veces su peso en agua.

Aplicación sobre el mosto:

2.- Añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Aplicación en maceración pelicular:

2.- Añadir la cantidad total correspondiente al volumen de vendimia por incorporación en la tolva de recepción, después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.

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

Precauciones de trabajo.

- Tras el tratamiento con Enozym Altair 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.

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

Enozym Altair 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.