

Precisión enzimática  
**Enozym VINTAGE**

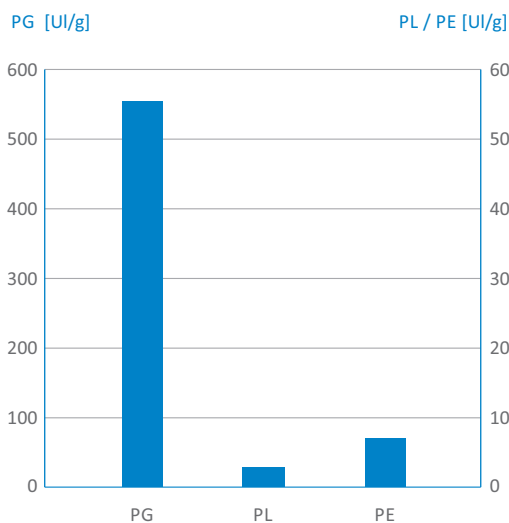
## Extracción y estabilidad de color

### Características

**Enozym Vintage** es una preparación enzimática diseñada para la extracción y estabilidad de compuestos polifenólicos durante la fase de maceración fermentativa de uva tinta.

El objetivo de su aplicación es, además de la obtención de color, la estabilidad del mismo a través de la extracción compensada entre taninos, antocianos y polisacáridos.

Su acción específica es adecuada para el trabajo de maceraciones medias y largas, sobre uvas destinadas vino de crianza en barrica.



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	546,6
Pectinliasa PL	2,8
Pectinmetilesterasa PE	7,3

### Aplicación

- Permite la maceración eficiente de las uvas de variedades tintas ayudando a la **extracción equilibrada de antocianos y taninos**. **Asegura su estabilidad por combinación con polisacáridos**. Efecto muy deseable cuando se aplican taninos de adición: mejora de la estabilidad del tanino exógeno.
- **Extracción de compuestos aromáticos procedentes de las células del hollejo**. Los vinos tratados con la enzima **expresan aromas varietales y mayor amplitud en boca**.
- El **tiempo de maceración puede reducirse** en un 25%, efecto deseable en encubados cortos. La actividad glucanasa combate la presencia de glucanos procedentes de Botrytis (vendimias tardías, uva de escasa calidad sanitaria) y facilita la posterior filtración del vino.

### Actividad enzimática

Contiene una **proporción equilibrada de actividades enzimáticas pectolíticas**: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG) y pectinestenasa (PE).

**Concentrada en actividades secundarias** celulosa y hemicelulosa que actúan sobre las paredes de las células vegetales del hollejo. Presenta **actividad  $\beta$ -glucanasa** efectiva frente a polisacáridos varietales y lías en suspensión. Su **actividad proteasa** actúa sobre las proteínas de membrana, facilitando la extracción de taninos.

**Enozym Vintage** se encuentra libre de actividad cinamil esterasa (FCE).

## Dosis

Maceración pelicular	> 1 g/100 kg
Prensado	> 3 g/100 kg
Filtración	> 2 g/hl
Vinos/mostos afectados por <i>Botrytis</i> > 3 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 **Enozym Vintage** en diez veces su peso en agua.
- 2.- Añadir la cantidad correspondiente al volumen de uva a tratar, a la salida de la estrujadora o durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

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

### Precauciones de trabajo.

- El  $\text{SO}_2$  y el tanino enológico 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 Vintage** se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Aspergillus niger* y *Trichoderma spp.* 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.