

# Enovin Color

Maceración de uvas tintas

## CARACTERÍSTICAS

**Enovin Color** es una preparación enzimática diseñada específicamente para la maceración de uva tinta, permitiendo mayor extracción de compuestos fenólicos, mayor intensidad aromática, así como un aumento de rendimiento en el prensado.

Permite realizar maceraciones más cortas, deseables en vendimias con podredumbre o cuando se desea reutilizar rápidamente el depósito de fermentación.

## APLICACIÓN

- **Enovin Color** es la enzima indicada para la **maceración de uva** de variedades tintas, aumentando la extracción del material polifenólico y aromático de la vendimia.
- Su aplicación puede efectuarse sobre el depósito de fermentación durante el encubado, o directamente sobre la vendimia antes o después del estrujado.
- La adición del enzima permite una rápida autoclarificación y mejor filtración.

## ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Presenta actividad pectolítica así como actividades secundarias que permiten la degradación profunda de las membranas celulares de hollejo.

**Enovin Color** se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE)

## DOSIS

Maceración en tinto	> 2 g/100 kg
Prensado	> 3 g/100 kg

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

Las altas concentraciones de etanol desnaturalizan las enzimas. Valores superiores a 14% vol se compensan con mayores dosis y/o tiempos de reacción más prolongados.

## MODO DE EMPLEO

- 1.- Diluir previamente la dosis adecuada de **Enovin COLOR** 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 una buena homogeneización.

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

### Precauciones de trabajo.

- El SO<sub>2</sub> y la aplicación de 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, 1 kg y 10 kg.

**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS  
Y MICROBIOLÓGICAS - EP 027 (REV.3)**

---

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Ausencia
Actividad antimicrobiana	No detectable
Micotoxinas	No detectables

**PRODUCCIÓN**

---

**Enovin Color** 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 debe emplearse lo antes posible.

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

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (EU) 2022/68.*