

# Enovin CROM

Extracción de color



Preparación líquida

## CARACTERÍSTICAS

---

**Enovin CROM** es una preparación enzimática líquida 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.

Posibilita la compactación de las heces y los rendimientos de desfangado o clarificación.

## APLICACIÓN

---

- **Enovin CROM** 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 elevada actividad pectolítica así como actividades secundarias que permiten la degradación profunda de las membranas celulares de hollejo.

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

## DOSIS

---

Maceración en tinto	> 2 ml/100 kg
Prensado	> 4 ml/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

---

Añadir la cantidad correspondiente al volumen de uva o vino 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> 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**

---

Envase de 1 y 25kg.

**PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS  
Y MICROBIOLÓGICAS - EP 877 (REV.0)**

---

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 CROM** 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 entre 0-10 °C.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C 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.*