

Enovin PECTINASE

Enzima pectolítica concentrada de amplio espectro



Preparación líquida

CARACTERÍSTICAS

Enovin Pectinase es una preparación enzimática líquida de amplio espectro para el tratamiento de mostos y vinos.

Enovin Pectinase hidroliza de manera selectiva las uniones entre las sustancias pectínicas, presentes en la lámina media y la pared de las células del hollejo.

Disminuye la viscosidad de mostos y vinos, acelerando el desfangado de mostos blancos y rosados y la clarificación de vinos. En vinos tintos, facilita la disgregación de la pared vegetal anticipando la extracción de la materia colorante.

APLICACIÓN

- **Desfangado.** La adición de **Enovin Pectinase** acelera la clarificación del mosto debido a la rápida disminución de su turbidez. Resulta efectivo a bajas temperaturas y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito.
- **Maceración de uva tinta:** **Enovin Pectinase** acelera la extracción de color por solubilización de la pared celular.
- Muy recomendable en procesos de *flash detente* y termovinificación, reduciendo drásticamente la viscosidad tras el procesado.
- Facilita la clarificación y filtración de todos los vinos, incluidos los vinos de prensa.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Combina las distintas actividades pectolíticas: **pectinlisa**, **poligalacturonasa** y **pectinestenasa**.

Enovin Pectinase es una preparación purificada y no contiene actividades secundarias, además se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

DOSIS

Desfangado: Vinos blancos y rosados	> 2 ml/hl
Maceración (18-25°C): Vinos tintos	> 2 ml/100 kg
Flash detente (30-40°C) 5-10 min	> 8 ml/hl
Termomaceración (50-55°) 30 -60 min	3-5 ml/hl
Clarificación y filtración	4 ml/hl

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad de la uva, la variedad y las condiciones de prensado, además de la temperatura y tiempo de actuación.

MODO DE EMPLEO

Añadir la cantidad correspondiente a todo el mosto a tratar, al inicio del llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Si se aplica la preparación antes del prensado, diluir en 20 veces su peso en agua y añadir.

La adición de la preparación con bomba dosificadora a la salida de la estrujadora o de la prensa, asegura el reparto uniforme del producto.

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.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color caramelo.

PRESENTACIÓN

Envases de 1, 11 y 25kg.

**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS
Y MICROBIOLÓGICAS - EP 026 (REV.4)**

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 Pectinase 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, 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.