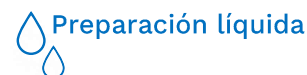


Enovin Pectinase



Enzima pectolítica concentrada de amplio espectro.

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 pectídicas, 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: pectinliasa [PL], poligalacturonasa [PG] y pectinestenasa [PE].

Actividad: 1.800 PE/g.

IUB Number: 3.1.1.11

DOSIS

Desfangado: Vinos blancos y rosados > 2 ml/hl

Maceración (18 - 25°C): Vinos tintos

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.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 377 (rev.3)

As [mg/kg]	< 3
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
Cd [mg/kg]	< 0.5
Salmonella [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25g]	Ausencia
Actividad microbiana	No detectable
Microtoxinas	No detectables

ASPECTO FÍSICO

Líquido color caramelo.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

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.

Fecha óptima de consumo: 3 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Código Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.