

Enovin Varietal

Liberación de aromas varietales

CARACTERÍSTICAS

Enovin Varietal es un preparado enzimático concentrado con actividad β -glucosidasa para favorecer el desarrollo de aromas varietales en vinos blancos.

Permite la liberación de precursores terpénicos y nor-isoprenoides, que se encuentran en el vino bajo forma glicosilada no odorante.

APLICACIÓN

• Tratamiento de vinos procedentes de uva blanca para la liberación de aromas varietales. Extracción de la totalidad del potencial varietal en variedades terpénicas (Albariño, Godello, Moscatel, Verdejo, Sauvignon, entre otras).

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Preparación enzimática pectolítica actividades secundarias glicosidasicas.

	Actividad
β -glucosidasa: BdGLU (U/g)	2000

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

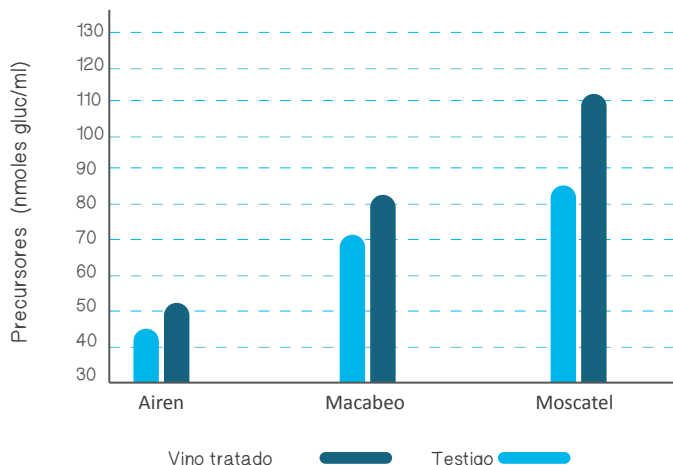
DOSIS

Vinos blancos secos	> 5 g/hl
Vinos dulces	> 10 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 **Enovin VARIETAL** en diez veces su peso en agua.
- 2.- Añadir la cantidad total al vino, asegurando su homogeneización.
- 3.- Seguir la evolución aromática del vino mediante cata continuada durante 1-4 semanas. Evitar temperaturas bajas (<15°C).
- 4.- Al término del tratamiento, inactivar la enzima mediante la adición de bentonita (10-15g/hl) y filtrar.



Contenido en precursores glicosilados tras la aplicación de β -glucosidasa en vinos procedentes de distintas variedades de uva. Primera semana de tratamiento. (Adaptado de Arevalo M.et al. 2004).

Si se desea evaluar la aptitud del vino a un tratamiento con un preparado enzimático con actividad β -glucosidasa, se recomienda el empleo del Test de Determinación de Precursores Aromáticos.

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.
- No utilizar con bentonita, ya que esta absorbe e inactiva la enzima.

ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

PRESENTACIÓN

Envases de 100 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - EP 562 (REV.2)

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 VARIETAL 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.