

Enozym EXTRA Arome

Precisión enzimática

Maceración pelicular y clarificación en frío.
Liberación de aromas varietales



CARACTERÍSTICAS

Enozym EXTRA AROME es una preparación enzimática específica para la máxima extracción de aromas varietales en clarificación de mosto o maceración pelicular de uva blanca.

Enozym EXTRA AROME es un preparado líquido, de fácil aplicación, altamente concentrado en pectin-liasa (PL) que a dosis muy bajas, proporciona mostos claros y de alto rendimiento. Consigue una mayor intensidad y estabilidad de los aromas.

Incorpora actividad β -glucosidasa, que permite la liberación de precursores aromáticos durante el desarrollo de la fermentación alcohólica.

Actividades enzimáticas altamente purificadas, limita la extracción de elementos herbáceos y controla la liberación de metanol. Apta para su empleo directo sobre uva entera.

Por su concentración, resulta eficaz a bajas temperaturas (10°C) y a dosis muy bajas.

APLICACIÓN

- Maceración pelicular prefermentativa. Liberación de precursores aromáticos de naturaleza glicosídica (terpenos). Al aplicarse durante la maceración de la uva blanca (antes del prensado) hay mayor extracción del contenido pelicular, y por tanto mayor extracción de precursores aromáticos que podrán revelarse paulatinamente a lo largo de la fermentación alcohólica.

- Desfangado: permite un desfangado rápido y eficaz, y consigue una elevada compactación de la fracción sólida.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- Combina las distintas actividades pectolíticas: **pectinlíasa, poligalacturonasa y pectinesterasa**, en proporción equilibrada para respetar al máximo las cualidades del mosto. Escaso contenido de pectin metilesterasa (PE) para permitir su aplicación en prensa (*) o macerador.

- Actividad β -glucosidasa, para la liberación de terpenos ligados al final de la fermentación.

Enozym EXTRA AROME es una preparación purificada, no contiene actividades secundarias. **No contiene actividad cinamil esterasa (FCE)**, limitando la liberación de vinilfenoles.

	Actividad
Poligalacturonasa: PG [U/g]	≥ 3200
Pectinlíasa: PL [U/g]	≥ 80
β -glucosidasa: β -Gluc [U/g]	≥ 24

(*) Se recomienda su uso en prensa por debajo de 1.0 bar.

DOSIS

Desfangado	> 0.4 mL/hL
Aplicación sobre uva entera en prensa o macerador	>0.8 mL /100 kg

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

La enzima asegura la rotura eficaz de la pectina, la aglomeración y sedimentación de las partículas depende del depósito, de la temperatura y tiempo de actuación.

Se recomienda añadir la enzima antes de completar el llenado del macerador o prensa, para el mejor reparto del preparado por toda la masa de las uvas.

MODO DE EMPLEO

Aplicación sobre mosto:

Añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Aplicación en maceración pelicular:

Añadir la cantidad total correspondiente al volumen de vendimia por incorporación en la tolva de recepción, después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.

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

Precauciones de trabajo.

- Tras el tratamiento con **Enozym EXTRA AROME** se ha de esperar a la total despectinización antes de realizar una clarificación con bentonita (Test al alcohol).
- 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 marrón.

PRESENTACIÓN

Envases de 100 g y 1 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - EP 013 (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

Enozym EXTRA AROME 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.