

Enozym Glucan

Mejora la clarificación y la filtración de mostos y vinos. Crianza sobre lías.

CARACTERÍSTICAS

Enozym Glucan es un preparado enzimático con actividad β -1,3-1,6 glucanasa, diseñado específicamente para la hidrólisis de glucanos presentes en mostos y vinos:

1. **Mejora la clarificación y la filtrabilidad.** Posibilita la degradación de los β -glucanos producidos por *Botrytis cinerea* en la uva, que impiden el desfangado de mostos y la clarificación y filtración de vinos.

2. **Acelera la crianza sobre lías.** Actúa sobre los β -glucanos de las paredes celulares de las levaduras, permitiendo la extracción de polisacáridos.

APLICACIÓN

Tratamiento de mostos y vinos afectados por podredumbre.

- En mostos, mejora el desfangado. Aplicado junto a enzimas pectolíticas, ayuda a la precipitación de los coloides y evita problemas de clarificación y filtración posteriores.
- En vinos blancos y tintos, procedentes de uvas con podredumbre, permite y mejora su clarificación y filtración.

Mejora de clarificación y filtración de vinos. La combinación de **Enozym GLUCAN** con una enzima de naturaleza pectolítica (Enovin CLAR o Enovin PECTINASE);

- Reduce las dosis y la eficacia del clarificante
- Reduce el volumen de las lías y aumenta el rendimiento.
- Mejora los rendimientos y calidad de la filtración.
- Mejora la clarificación y calidad de los vinos de prensa.
- Permite la clarificación de vinos procedentes de uva sobremadura o pasificada.

Crianza sobre lías finas, incrementa la extracción de polisacáridos (manoproteínas) que confieren mayor cuerpo y estructura.

- Reduce el tiempo de crianza sobre lías.
- Evita riesgos de reducción y desviaciones microbiológicas derivadas de una larga estancia en bodega.
- Mejora su filtración posterior, evitando las pérdidas aromáticas durante esta etapa.
- La aplicación en vinos tintos ayuda a la estabilidad de color y suaviza los taninos.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Preparado enzimático con actividad β -1,3-1,6 glucanasa.

	Actividad
β-gluc (LAM/g)	10.000

Libre de actividad cinamil esterasa. No contiene actividad antocianasa (β -glucosidasa).

DOSIS

Tratamiento de mostos/vinos afectados por podredumbre.

Vino blanco	> 3 g/hl	7 días
Vino tinto		

Mejora de clarificación y filtración de vinos (*)

Vino blanco	> 3 g/hl	7 a 15 días
Vino tinto		

(*) Combinación con enzima pectolíticas a dosis de 2 g/hl.

Crianza sobre lías.

Vino blanco	3 g/hl	> 15 días
Vino tinto	5 g/hl	

La actividad de la enzima se favorece a temperaturas >12°C. Temperaturas por debajo de 10°C se compensan con un incremento de dosis y/o tiempos de reacción más prolongados. Las dosis de trabajo en vinos tintos son superiores debido al contenido en polifenoles.

MODO DE EMPLEO

1.-Diluir previamente la dosis adecuada de **Enozym GLUCAN** en diez veces su peso en agua.

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

Precauciones de trabajo.

- Antes del tratamiento de los vinos con problemas de podredumbre, conviene realizar la prueba del alcohol, para comprobar la presencia de β-glucanos en el vino.
- Durante el tratamiento con lías es necesario mantener el sedimento en suspensión para evitar riesgos de reducción.
- 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 FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - EP 369 (REV.2)

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 Glucan se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Trichoderma harzianum* 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