

Precisión enzimática

## Enozym LUX

Clarificación rápida a bajas temperaturas.  
Aromas limpios y estables



Preparación líquida

### CARACTERÍSTICAS

**Enozym LUX** 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.

La pectin-liasa (PL) facilita el desfogado y acelera la caída de los sólidos. El rendimiento de clarificación aumenta. La uva madura es abundante en PME (Pectinmetilesterasa) y PG (Poligalacturonasa) pero no contiene PL. Incorporando esta actividad enzimática se consigue procesos de clarificación más veloces.

### APLICACIÓN

- **Desfogado estático:** permite un desfogado rápido y eficaz, y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito.
- **Maceración pelicular prefermentativa.** Permite la maceración de la uva blanca antes del prensado. Mayor extracción del contenido pelicular, y por tanto mayor extracción de precursores aromáticos.

### ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Combina las distintas actividades pectolíticas: pectinliasa, poligalacturonasa, 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.

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

Actividad

Poligalacturonasa: PG [U/g]	4500
Pectinmetilesterasa: PME (U/g)	1000
Pectinliasa: PL [U/g]	130

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

### DOSIS

Desfogado	> 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 calidad de la uva, la variedad.

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.

### 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 LUX** se ha de esperar a la total despectinización antes de realizar una clarificación con bentonita (Test al alcohol).
- El SO<sub>2</sub> 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 de 1 kg.

**PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS  
Y MICROBIOLÓGICAS - EP 878 (REV.1)**

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 LUX** 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 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.*