

# Enozym VINTAGE

Extracción y estabilidad de color

## CARACTERÍSTICAS

**Enozym Vintage** es una preparación enzimática diseñada para la extracción y estabilidad de compuestos polifenólicos durante la fase de maceración fermentativa de uva tinta.

El objetivo de su aplicación es, además de la obtención de color, la estabilidad del mismo a través de la extracción compensada entre taninos, antocianos y polisacáridos.

Su acción específica es adecuada para el trabajo de maceraciones medias y largas, sobre uvas destinadas a vino de crianza en barrica.

## APLICACIÓN

- Permite la maceración eficiente de las uvas de variedades tintas ayudando a la extracción equilibrada de antocianos y taninos. Asegura su estabilidad por combinación con polisacáridos. Efecto muy deseable cuando se aplican taninos de adición: mejora de la estabilidad del tanino exógeno.

- Extracción de compuestos aromáticos procedentes de las células del hollejo. Los vinos tratados con la enzima expresan aromas varietales y mayor amplitud en boca.

- El tiempo de maceración puede reducirse en un 25%, efecto deseable en encubados cortos.

- Facilita la clarificación de mostos y vinos.

## ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Contiene una proporción equilibrada de actividades enzimáticas pectolíticas: pectiniasa (PL), poligalacturonasa (PG) y pectinestenasas (PE).

Concentrada en actividades secundarias que actúan sobre las paredes y proteínas de membrana de las células vegetales del hollejo, facilitando la extracción de polifenoles y aromas varietales. Además presenta actividad frente a polisacáridos varietales y lías en suspensión.

**Enozym Vintage** se encuentra libre de actividad cinamil esterasa (FCE).

## DOSIS

Maceración en tintos	> 1 g/100 kg
Prensado	> 3 g/100 kg
Filtración	> 2 g/hl
Vinos/mostos afectados por <i>Botrytis</i>	> 3 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 **Enozym VINTAGE** en diez veces su peso en agua.

2.- Añadir la cantidad correspondiente al volumen de uva a tratar, a la salida de la estrujadora o durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

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

Precauciones de trabajo.

- El SO<sub>2</sub> y el tanino enológico a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación.

- Utilizar el producto en las tres horas siguientes a su preparación.

## ASPECTO FÍSICO

---

Granulado color crema.

## PRESENTACIÓN

---

Envases de 100 g.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - EP 555 (REV.3)

---

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 Vintage** se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Aspergillus niger* y *Trichoderma spp.* 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.*