

Enozym Glucan

Migliora la chiarifica e la filtrazione di vini e mosti.
Invecchiamento su fecce.

CARATTERISTICHE

Enozym Glucan è un preparato enzimatico con attività -1,3-1,6 glucanasi, progettato in modo specifico per l'idrolisi di glucani presenti in mosti e vini:

1. Migliora la chiarifica e la filtrazione. Rende possibile la degradazione dei β -glucani prodotti da Botrytis cinerea nell'uva, che impediscono lo sfangamento di mosti e la chiarificazione e il filtraggio di vini.

1. Accelera l'invecchiamento su fecce. Agisce sui β -glucani delle pareti cellulari dei lieviti, permettendo l'estrazione di polisaccaridi.

APPLICAZIONE

Trattamento di mosti e vini con presenza di marciume.

- Nei mosti, migliora l'illimpimento. Applicato assieme ad enzimi pectolitici, aiuta il processo di precipitazione dei colloidali ed evita posteriori problemi di chiarifica e filtrazione.
- Consente e migliora la chiarifica e la filtrazione di vini bianchi e rossi, derivati da uve con presenza di muffa.

Migliora la chiarificazione e il filtraggio di vini. La combinazione di **Enozym GLUCAN** con un enzima di natura pectolitica (**Enovin CLAR** o **Enovin PECTINASE**);

- Riduce le dosi e l'efficacia del chiarificante.
- Riduce il volume delle fecce e aumenta la resa.
- Migliora le rese e la qualità del filtraggio.
- Migliora la chiarifica e la qualità dei vini pressa.
- Permette la chiarificazione di vini prodotti con uva stramatura o appassita.

Invecchiamento su fecce, aumenta l'estrazione di polisaccaridi (mannoproteine) che conferiscono maggior corposità e struttura.

- Riduce il tempo di invecchiamento su fecce.
- Evita rischi di riduzione e deviazioni microbiologiche derivate da una lunga permanenza in barrique.
- Migliora la successiva filtrazione, evitando le perdite aromatiche durante questo processo.
- L'applicazione in vini rossi aiuta a mantenere la stabilità del colore e ammorbidisce i tannini.

ATTIVITÀ ENZIMATICA

Preparato enzimatico con attività β -1,3-1,6 glucanasi. Attività minima 100 β -gluc U/g.

Esente da attività cinnamilesterasica. Non contiene attività di antocianasi (β -glucosidasi).

DOSE

Trattamento di mosti/vini con presenza di muffa grigia.

Vino bianco	> 3 g/hl	7 días
Vino rosso		

Migliora la chiarifica e la filtrazione dei vini (*)

Vino bianco	> 3 g/hl	7 a 15 días
Vino rosso		

(*)Combinazione con enzimi pectolitici, con dose di 2 g/hl.

Invecchiamento su fecce.

Vino bianco	3 g/hl	> 15 días
Vino rosso	5 g/hl	

L'attività enzimatica viene favorita a temperature >12°C. Le temperature inferiori a 10°C vengono compensate da un incremento nelle dosi e/o tempi di reazione più prolungati.

Le dosi di lavoro in vini rossi sono superiori, a causa del contenuto di polifenoli.

MODO D'USO

1.- Diluire in precedenza la dose adeguata di **Enozym GLUCAN** in dieci volte il suo peso in acqua o vino.

2.- Aggiungere la quantità totale corrispondente alla cisterna garantendone una perfetta omogenizzazione.

Precauzioni nella lavorazione.

- Prima del trattamento dei vini con problemi botritys, conviene realizzare la prova dell'alcol, per verificare la presenza di β -glucani nel vino.
- Durante il trattamento con fecce è necessario mantenere il sedimento in sospensione per evitare rischi di riduzione.
- L' SO_2 alle dosi abituali utilizzate, non interferisce sull'attività dell'enzima; ciò nonostante, non deve essere aggiunto contestualmente all'aggiunta del preparato.
- Non utilizzare con bentonite, dato che questa assorbe e inattiva l'enzima.

ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 100 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Assenza
Attività antimicrobica	Non rilevabili
Micotossine	Non rilevabili

PRODUZIONE

Enozym Glucan viene ottenuto da colture specifiche del fungo filamentoso *Trichoderma harzianum* non geneticamente modificato (GMO free), in ambienti naturali. Gli enzimi sono estratti utilizzando dell'acqua, purificati, concentrati e standardizzati.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperta la confezione, mantenere a 4 °C e deve essere utilizzato il prima possibile.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35°C e/o con umidità, ne riducono l'efficacia.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.