

Enovin clar

Precisão enzimática

Clarificação de mostos e vinhos

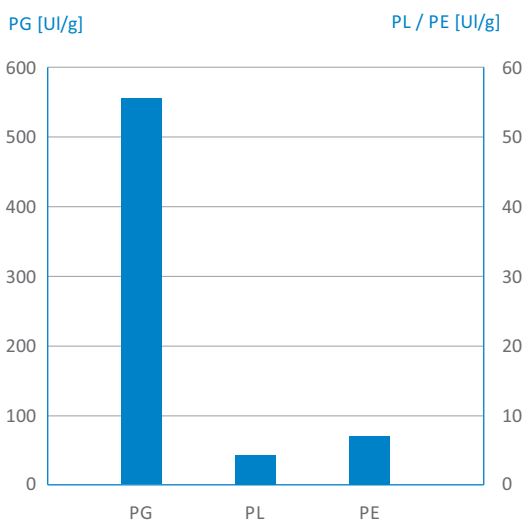
Características

Enovin Clar é uma preparação enzimática de natureza pectolítica que hidroliza de maneira seletiva as uniões entre as substâncias pécticas, presentes na lâmina média e na parede das células da película, diminuindo a viscosidade do mosto e facilitando a clarificação de mostos brancos e rosados.

Possibilita a compactação das borras e aumenta os rendimentos da clarificação.

Aplicação

- **Clarificação estática.** A adição de **Enovin Clar** acelera a clarificação do mosto devido à rápida diminuição da sua turbidez.
- Funciona bem a baixas temperaturas e consegue uma elevada compactação da fração sólida no fundo do depósito.
- Os mostos limpos facilitam a perceção do potencial aromático varietal.
- **Clarificação dinâmica:** a utilização de **Enovin Clar** consegue uma rápida diminuição da viscosidade do mosto permitindo rendimentos superiores em filtros de vácuo e centrífugas, que podem superar os 50%.
- Utilizada na flotação, reduz o uso de coadjuvantes.
- Facilita a clarificação e filtração dos **vinhos de prensa**.
- Tratamento preventivo de mostos com podridão. Aplicado junto com **Enovin Glucan** (elevada ação β -glucanase) melhora a precipitação dos colóides e evita problemas de clarificação e filtração posteriores.



Medição da atividade enzimática efetiva em vinificação

Substrato: PG ácido poligalacturónico, PE e PL : pectina de alto metoxilo, (pH: 3,5, T^o: 30°C.)

UI: Unidades Internacionais.

	Actividade [U/g]
Poligalacturonase PG	571,2
Pectina Liase PL	4,9
Pectina Metil Esterase PE	7,3

Atividade enzimática

Combina as distintas atividades pectolíticas: Pectina Liase, Poligalacturonase e Pectina Metil Esterase, estando isenta de acção oxidásica.

Enovin Clar está isenta de atividade Cinamil Esterase (FCE).

Doses

Clarificação	> 1 g/hl
Centrifugação / Filtração	> 2 g/hl
Flotação	> 2 g/hl

Para a clarificação de mostos de prensa deve-se aumentar a dose.

ATENÇÃO: A dose de aplicação, deve ser optimizada dependendo da temperatura, tempo de actuação e casta.

Modo de utilização

1.- Diluir previamente a dose adequada de **Enovin Clar** em dez vezes o seu peso em água.

2.- Adicionar a quantidade correspondente a todo o mosto a tratar, no início do enchimento do depósito assegurando total homogeneização.

A adição da preparação com bomba doseadora assegura a distribuição uniforme do produto.

Se a homogeneização é correcta, a despectinização ocorre em 3 - 4 horas. (>15°C)

Precauções de trabalho.

- Após o tratamento com **Enovin Clar**, devemos aguardar a total despectinização antes de realizar uma clarificação com bentonite (Test do álcool).
- O SO₂ nas doses habitualmente utilizadas, não interfere na actividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente com a preparação.
- Utilizar o producto nas três horas seguintes à sua preparação.

Aspetto físico

Granulado de cor creme.

Apresentação

Embalagem de 100 g e de 10 kg.

Propriedades microbiológicas e físico-químicas

<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25g]	Ausência
Atividade antimicrobiana	Não detetável
Micotoxinas	Não detetáveis
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0.5

Produção

Enovin Clar obtém-se apartir de cultivos específicos do fungo filamentoso *Aspergillus niger* não modificado geneticamente (GMO free), em meios naturais. As enzimas são extraídas com água, purificadas, concentradas e padronizadas.

Conservação

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberta a embalagem, manter a 4°C.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C e/ou com humidade reduzem a sua eficácia.

REGISTO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.