

Enovin Color

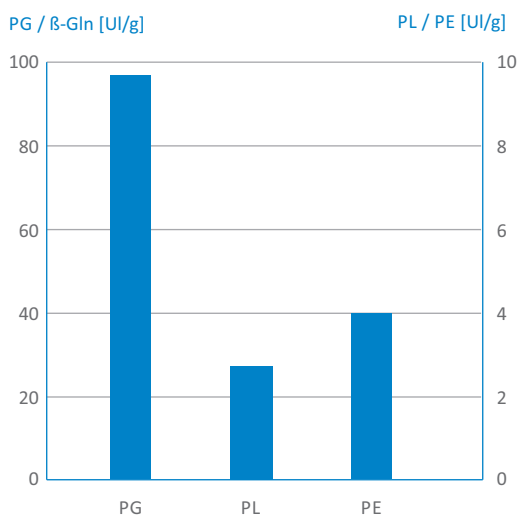
Precisão enzimática

Maceração de uvas tintas

Características

Enovin Color é uma preparação enzimática desenhada especificamente para a maceração de uvas tintas, permitindo maior extração de compostos fenólicos, maior intensidade aromática, assim como um aumento de rendimento na prensagem.

Permite realizar macerações mais curtas, desejáveis em vindimas com podridão ou quando se deseja reutilizar rapidamente o depósito de fermentação.



Medição da atividade enzimática efetiva em vinificação

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

UI: Unidades Internacionais

	Atividade [UI/g]
Poligalacturonase PG	99
Pectina Liase PL	4
Pectina Metil Esterase PE	3,3

	Vinho testemunha	Vinho com adição de enzimas
Abs 280	64	66
Taninos (g/l)	3,5	3,8
Antocianas (mg/l)	768	895
IC	1,58	1,68
Tonalidade	0,44	0,40
% Abs 420	27,8	26,2
% Abs 520	63,0	65,3
% Abs 620	9,2	8,5

Influência de enzimas pectolíticas **Enovin color** sobre a extração de cor em vinificação de tintos.

Aplicação

- **Enovin Color** é a enzima indicada para a **maceração de uvas** de castas tintas, aumentando a **extração de material polifenólico e aromático**.
- A sua aplicação pode efectuar-se no depósito de fermentação durante a encuba, ou directamente sobre as uvas antes ou depois do esmagamento.
- A adição da enzima permite uma rápida autoclariificação e melhor filtração.

Atividade enzimática

Apresenta atividade pectolítica assim como atividades celulase e hemicelulase que permitem a degradação profunda das membranas celulares da película.

Enovin Color está isenta de atividade cinamil esterase (FCE).

Doses

Maceração em tintos	> 2 g/100 kg
Prensagem	> 3 g/100 kg

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

Altas concentrações de etanol desnaturam as enzimas. Valores superiores a 14% vol devem ser compensados com doses maiores de enzima e/ou tempos de reação mais prolongados.

Modo de utilização

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

2.-Adicionar a quantidade correspondente ao volume de uvas a tratar, à saída do desengaçador ou durante o enchimento do depósito, assegurando uma boa homogeneização.

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

Precauções de trabalho.

- O SO₂ e a aplicação de tanino enológico nas doses habitualmente utilizadas, não interfere na atividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente com a preparação.
- Utilizar o produto nas três horas seguintes à sua preparação.

Aspeto físico

Granulado de cor creme.

Apresentação

Embalagem de 100 g e de 15 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 Color obtem-se apartir de cultivos específicos do fungo filamentosos *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.