

Enovin CROM

Extração de cor.

CARACTERÍSTICAS

Enovin CROM 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.

APLICAÇÃO

• **Enovin CROM** 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 autoclarificação e melhor filtração.

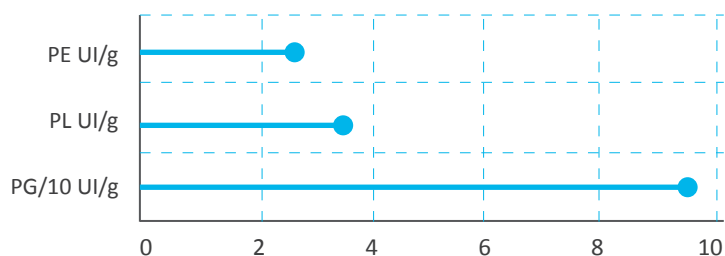
ATIVIDADE ENZIMÁTICA

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

Actividade

Poligalacturonase: PG [UI/g]	350
Pectinliase: PL [UI/g]	8.2
Pectinmetilesterase: PE [UI/g]	6.5

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



Medição da atividade enzimática efetiva em vinificação: Substrato: PG ácido poligalacturónico, PE e PL: pectina de alto metoxilo, (pH: 3,5, Tª: 30°C.)

UI: Unidades Internacionais

DOSES

Maceração em tintos	2 ml/100 kg
Prensagem	4 ml/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

Adicionar a quantidade correspondente ao volume de uvas ou vinho 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

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor caramelo.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E 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]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausência
Atividade antimicrobiana	Não detetável
Micotoxinas	Não detetáveis

PRODUÇÃO

Enovin CROM obtem-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 e deve utilizar-se o quanto antes.

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

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

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