

Enovin Varietal

Libertação de aromas varietais

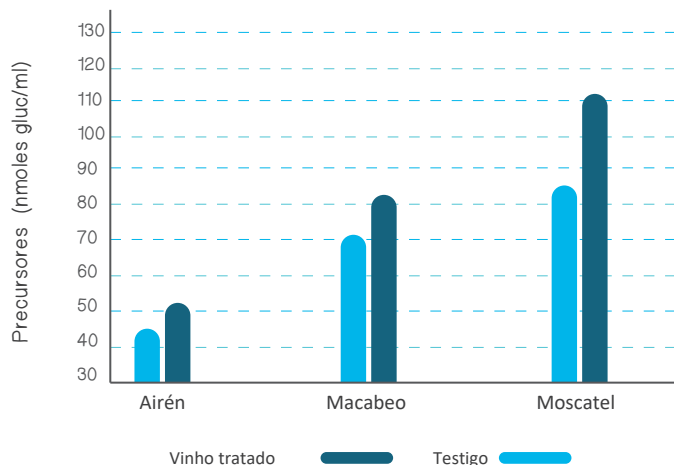
CARACTERÍSTICAS

Enovin Varietal é uma preparação enzimática concentrada com atividade β -glucosidase para favorecer o desenvolvimento de aromas varietais em vinhos brancos.

Permite a libertação de precursores terpénicos y norisoprenóides, que são encontrados no vinho sob a forma glicosilada não odorante.

APLICAÇÃO

- Tratamento de vinhos procedentes de uva branca para a libertação de aromas varietais. Extração de todo o potencial varietal em variedades terpénicas (Albariño, Godello, Moscatel, Verdejo, Sauvignon, entre outras).



Teor de precursores glicosilados após a aplicação de β -glucosidase em vinhos procedentes de distintas variedades de uva. Primeira semana de tratamento. (Adaptado de Arevalo M. et al. 2004).

ATIVIDADE ENZIMÁTICA

Preparação enzimática pectinolítica com atividades secundárias glicosídicas.

	Atividade
β -glucosidase: BdGLU (U/g)	2000

Enovin Varietal é isenta de atividade cinamil esterase (FCE).

DOSE

Vinhos brancos secos	> 5 g/hl
Vinhos doces	> 10 g/hl

ATENÇÃO: A dose de aplicação deve ser otimizada dependendo da temperatura, tempo de ação e variedade da uva.

MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Diluir previamente a dose adequada de **Enovin VARIETAL** em dez vezes o seu peso, em água.
- 2.- Adicionar a quantidade total ao vinho, garantindo a sua homogeneização.
- 3.- Acompanhar a evolução aromática do vinho através da prova contínua durante 1-4 semanas. Evitar baixas temperaturas (<15°C).
- 4.- No final do tratamento, inativar a enzima mediante a adição de bentonita (10-15g/hl) e filtrar.

Se desejarmos avaliar a aptidão do vinho a um tratamento com uma preparação enzimática com atividade β -glucosidase, recomenda-se a aplicação do Teste de Determinação de Precursores Aromáticos.

Precauções de trabalho.

- O SO₂ nas doses habituais aplicadas, não interfere na atividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente na preparação.
- Não utilizar com bentonita, dado que esta absorve e inativa a enzima.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 100 g.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS - EP 562 (REV.2)

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
Salmonella [UFC/25 g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Ausência
Atividade antimicrobiana	Não detetável
Micotoxinas	Não detetáveis

PRODUÇÃO

Enovin VARIETAL é obtido a partir 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

Manter no recipiente original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C e/ou com humidade reduzem a sua eficácia. Consumir de preferéncia: no prazo de 3 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (EU) 2019/934.