

# Enozym

Precisão enzimática

## EXTRA Arome

Maceração pelicular e clarificação em frio.  
Libertação de aromas varietais.



Preparação líquida

### CARACTERÍSTICAS

**Enozym EXTRA AROME** é uma preparação enzimática específica para a máxima extração de aromas varietais em clarificação de mosto ou maceração pelicular de uva branca.

**Enozym EXTRA AROME** é uma preparação líquida, de fácil aplicação, altamente concentrada em pectinliase (PL) que, a doses muito baixas, proporciona mostos claros e com elevado rendimento. Consegue uma maior intensidade e estabilidade dos aromas.

Incorpora atividade  $\beta$ -glucosidase, que se vai ativando ao longo da fermentação, permitindo a libertação de precursores aromáticos.

Atividades enzimáticas altamente purificadas; limita a extração de elementos herbáceos e controla a libertação de metanol. **Apta para utilização directa sobre uva inteira.**

Pela sua concentração, revela-se eficaz a baixas temperaturas (10°C) e a doses muito baixas.

### APLICAÇÃO

- **Maceração pelicular pré-fermentativa.** Libertação de precursores aromáticos de natureza glicosídica (terpenos). Ao aplicar-se durante a maceração da uva branca (antes da prensagem) há maior extração do conteúdo pelicular e, portanto, maior extração de precursores aromáticos que poderão revelar-se paulatinamente ao longo da fermentação alcoólica.
- **Decantação estática:** permite uma clarificação rápida e eficaz, e consegue uma elevada compactação da fração sólida no fundo do depósito.

### ATIVIDADE ENZIMÁTICA

- Combina as diferentes atividades pectinolíticas: pectinliase, poligalacturonase e pectinesterase, em proporção equilibrada para respeitar ao máximo as qualidades do mosto. Escasso conteúdo de pectinmetilesterase (PE) para permitir a sua aplicação na prensa\* ou macerador.
- **Atividade  $\beta$ -glucosidase,** para a libertação de terpenos ligados no final da fermentação.

**Enozym EXTRA AROME** é uma preparação purificada, não contém atividades secundárias. Não contém atividade cinamil esterase (FCE), limitando a libertação de vinilfenóis.

	Actividade
Poligalacturonase: PG [U/g]	≥ 3200
Pectinliase: PL [U/g]	≥ 80
$\beta$ -glucosidase: GLP [U/g]	≥ 24

(\* ) *Recomenda-se a sua utilização na prensa a pressões inferiores a 1.0 bar.*

**DOSES**

Clarificação	> 0.4 ml/hl
Aplicação sobre uva inteira na prensa ou macerador	>0.8 ml /100 kg

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

A enzima assegura a rotura eficaz da pectina; a aglomeração e sedimentação das partículas depende do depósito, da temperatura e tempo de atuação.

Recomenda-se adicionar a enzima antes de completar o enchimento do macerador ou prensa, para melhor distribuição da preparação por toda a massa de uvas.

**MODO DE UTILIZAÇÃO****Aplicação sobre mosto:**

Adicionar a quantidade total correspondente à totalidade de mosto a tratar durante o enchimento do depósito assegurando a sua total homogeneização.

**Aplicação em maceração pelicular:**

Adicionar a quantidade total correspondente ao volume de massas por incorporação no tégão de recepção, depois do esmagador/desengaçador ou durante o enchimento da prensa ou macerador.

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

**Precauções de trabalho.**

- Após o tratamento com **Enozym EXTRA AROME** deve esperar-se a total despectinização antes de realizar uma clarificação com bentonite (Teste al alcohol).
- O SO<sub>2</sub> nas doses habitualmente utilizadas, não interfere na atividade da enzima, não obstante, não se deve incorporar conjuntamente com a preparação.

**ASPETO FÍSICO**

Líquido cor castanho.

**APRESENTAÇÃO**

Embalagens de 100 g e 1 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 detetáveis
Micotoxinas	Não detetáveis

**PRODUÇÃO**

**Enozym EXTRA AROME** obtem-se a partir de cultivos específicos do fungo filamentoso *Aspergillus niger*, não modificado geneticamente (GMO free), sobre meios naturais. As enzimas são extraídas com água, purificadas, concentradas e estandardizadas.

**CONSERVAÇÃO**

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

Uma vez aberto manter a 4°C e utilizar rapidamente.

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

Consumo preferencial: antes de 3 anos a partir do embalamento.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.*