

Enozym Glucan

Melhora a clarificação e a filtração de mostos e vinhos. Envelhecimento das borras.

CARACTERÍSTICAS

Enozym Glucan é uma preparação enzimática com atividade β -1,3-1,6 glucanase, projetada especificamente para a hidrólise de glucanos presentes em mostos e vinhos:

1. **Melhora a clarificação e a filtrabilidade.** Possibilita a degradação dos β -glucanos produzidos por *Botrytis cinerea* na uva, que impedem a sedimentação dos mostos, a clarificação e a filtração de vinhos.
2. **Acelera o envelhecimento das borras.** Atua sobre os β -glucanos das paredes celulares das leveduras, permitindo a extração de polissacarídeos.

APLICAÇÃO

Tratamento de mostos e vinhos afetados pela podridão.

- Nos mostos melhora a sedimentação/decantação. Aplicado em conjunto com enzimas pectolíticas, auxilia a precipitação dos colóides e evita posteriores problemas de clarificação e filtração.
- Nos vinhos brancos e tintos, procedentes de uvas com podridão, permite e melhora a sua clarificação e filtração.

Melhoria da clarificação e filtração de vinhos. A combinação de **Enozym GLUCAN** com uma enzima de natureza pectolítica (Enovin CLAR ou Enovin PECTINASE);

- Reduz a dosagem e a eficácia do clarificante.
- Reduz o volume de borras e aumenta o rendimento.
 - Melhora os rendimentos e a qualidade da filtração.
 - Melhora a clarificação e a qualidade dos vinhos de prensa.
 - Permite a clarificação de vinhos procedentes de uvas sobre maduras ou passificadas.

Envelhecimento no que toca a borras finas, incrementa a extração de polissacarídeos (manoproteínas) que conferem mais corpo e estrutura.

- Reduz o tempo do envelhecimento das borras.
- Evita riscos de redução e desvios microbiológicos derivados de uma longa permanência no barril.
- Melhora a sua posterior filtração, evitando perdas aromáticas nesta etapa.
- A aplicação em vinhos tintos ajuda a estabilizar a cor e suaviza os taninos.

ATIVIDADE ENZIMÁTICA

Preparação enzimática com atividade β -1,3-1,6 glucanase.

	Atividade
β-gluc (LAM/g)	10.000

Livre de atividade cinamil esterase. Não contém atividade antocianina (β -glucosidase).

DOSE

Tratamento de mostos/vinhos afetados pela podridão.

Vinho branco	> 3 g/hl	7 dias
Vinho tinto		

Melhoria da clarificação e filtração de vinhos (*)

Vinho branco	> 3 g/hl	7 a 15 dias
Vinho tinto		

(*) Combinação com enzima pectolítica na dose de 2 g/hl.

Envelhecimento das borras.

Vinho branco	3 g/hl	> 15 dias
Vinho tinto	5 g/hl	

A atividade enzimática é favorecida a temperaturas de >12oC. Temperaturas abaixo de 10oC são compensadas com um aumento na dose e/ou tempos de reação mais prolongados.

As doses de trabalho em vinhos tintos são superiores devido ao teor de polifenóis.

MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Diluir previamente a dose adequada de **Enozym GLUCAN** em dez vezes o seu peso em água.
- 2.- Adicionar a quantidade correspondente a todo o mosto a ser tratado, no início do enchimento da cuba, garantindo a sua total homogeneização.

Precauções de trabalho.

- Antes do tratamento dos vinhos com problemas de podridão, é aconselhável realizar a prova de álcool, para verificar a presença de β-glucanos no vinho.
- Durante o tratamento com borras é necessário manter o sedimento em suspensão para evitar riscos de redução.
- O SO₂ nas doses habituais aplicadas, não interfere na atividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente na produção.
- Não utilizar com bentonita, dado que esta absorve e inativa a enzima.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 100 g.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS - EP 369 (REV.2)

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

Enozym Glucan é obtido a partir de cultivos específicos do fungo filamentosso *Trichoderma harzianum* 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 preferencia: 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