

Enovin Color

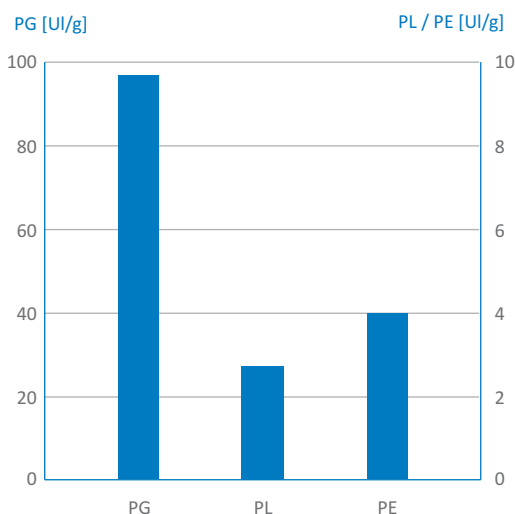
Precizie enzimatică

Macerarea strugurilor rosii

Caracteristici

Enovin Color este un preparat enzimatic creat special pentru macerarea strugurilor rosii, astfel permițând o mai mare extragere a compușilor fenolici, o mai mare intensitate aromatică, precum și o creștere a randamentului în procesul de presare.

Permite realizarea macerărilor mai scurte, convenabile în cazul recoltelor atinse de mucegai sau când se dorește reutilizarea rapidă a rezervorului pentru macerație.



Măsurare a activității enzimatice efective în vinificație:
 substrat : PG acid poligalacturonic, PE și PL : pectină de metoxil înalt. (pH: 3,5, T°: 30°C.)

UI: Unități Internaționale.

| | Activitate [UI/g] |
|------------------------|-------------------|
| Poligalacturonaza PG | 99 |
| Pectiniaza PL | 4 |
| Pectinmetilesteraza PE | 3,3 |

| | Vinul martor | Vin cu adaos de enzime |
|------------------|--------------|------------------------|
| Abs 280 | 64 | 66 |
| Tanini (g/l) | 3,5 | 3,8 |
| Antociani (mg/l) | 768 | 895 |
| IC | 1,58 | 1,68 |
| Tonalitate | 0,44 | 0,40 |
| % Abs 420 | 27,8 | 26,2 |
| % Abs 520 | 63,0 | 65,3 |
| % Abs 620 | 9,2 | 8,5 |

Influența enzimelor pectolitice **Enovin Color** asupra extragerii culorii în vinificația strugurelui rosu.

Aplicații

- **Enovin Color** este enzima indicată pentru **macerarea strugurelui rosu** de diferite soiuri, sporind **extragerea materialului polifenolic și aromatic al recoltei**.
- Aplicarea lui se poate efectua în rezervorul destinat macerării în timpul procesului de macerare-fermentare a strugurelui zdrobit, sau chiar în buncărul de struguri, înainte sau după zdrobire.
- Adăugarea enzimei permite o autolimpezire rapidă și o mai bună filtrare.

Activitate enzimatică

Prezintă o activitate pectolitică precum și activitățile celulozică și hemicelulozică care permit degradarea profundă a membranelor celulare ale pielii.

Enovin Color este lipsit de activitatea cinamil esterazică (FCE).

Doză

| | |
|------------------|--------------|
| Macerare la roșu | > 2 g/100 kg |
| Prensare | > 3 g/100 kg |

ATENȚIE: Doza de utilizare trebuie să fie optimizată în funcție de temperatură, timpul de macerare și varietatea strugurelui.

Concentrațiile înalte de etanol denaturează enzimele. Valorile superioare de 14 % vol se compensează cu doze mai mari sau/și timpul de reacție este mai prelungit.

Mod de întrebuințare

- 1.- A se dilua în prealabil doza adecvata de **Enovin COLOR** în de zece ori cantitatea sa în apă.
- 2.- A se adauga cantitatea corespunzatoare volumului de struguri spre tratare, la iesirea din masina de zdrobit sau pe durata umplerii cisternei asigurand o buna omogenizare.

Adaugarea preparatului cu pompa dozificatoare asigura distribuirea uniforma a produsului.

Precauții în timpul lucrului.

- SO₂ și aplicarea taninului oenologic la dozele uzuale, nu interferează cu activitatea enzimei, totuși nu trebuie să fie adăugate împreună.
- A se utiliza produsul în următoarele 3 ore de la prepararea sa.

Aspect fizic

Granulat culoare crem.

Ambalare

Recipiente de 100 g și de 15 Kg.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Arseniu [ppm] | < 3 |
| Plumb [ppm] | < 5 |
| Metale grele [ppm] | < 30 |
| Micotoxine | nedetectate |
| Microorganisme viabile [UFC/g] | < 5·10 ⁴ |
| Greutate specifica [g/ml] | 1,18 |

Producție

Enovin Color se obține începând de la cultura specifică de mucegai *Aspergillus niger* nemodificat genetic (NON GMO), în medii naturale. Enzimele sunt extrase cu apă, purificate, concentrate și standartizate.

Conservare

A se conserva în mediu răcoros și uscat, lipsit de mirosuri. Odata deschis, a se mentine la 4°C.

Eventuale expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35°C și/sau cu umiditate reduc eficiente sa.

ÎNREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produs ce corespunde Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului EC 606/2009.