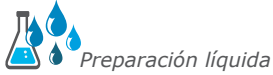


Enozym LUX Precisión enzimática

Clarificación rápida a bajas temperaturas.
Aromas limpios y estables



CARACTERÍSTICAS

Enozym LUX es un preparado líquido de fácil aplicación altamente concentrado en pectin-liasa (PL) que a dosis muy bajas, proporciona mostos claros y de alto rendimiento. Consigue una mayor intensidad y estabilidad de los aromas.

La pectin-liasa (PL) facilita el desfangado y acelera la caída de los sólidos. El rendimiento de clarificación aumenta. La uva madura es abundante en PME (Pectinmetilesterasa) y PG (Poligalacturonasa) pero no contiene PL. Incorporando esta actividad enzimática se consigue procesos de clarificación más veloces.

APLICACIÓN

- **Desfangado estático:** permite un desfangado rápido y eficaz, y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito.
- **Maceración pelicular prefermentativa.** Permite la maceración de la uva blanca antes del prensado. Mayor extracción del contenido pelicular, y por tanto mayor extracción de precursores aromáticos.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Combina las distintas actividades pectolíticas: pectinliasa, poligalacturonasa, en proporción equilibrada para respetar al máximo las cualidades del mosto. Escaso contenido de pectin metilesterasa (PE) para permitir su aplicación en prensa(*) o macerador.

Enozym LUX es una preparación purificada, no contiene actividades secundarias. No contiene actividad cinamil esterasa (FCE), limitando la liberación de vinilfenoles.

	Actividad
Poligalacturonasa: PG [U/g]	4500
Pectinliasa: PL [U/g]	130

(*) Se recomienda su uso en prensa por debajo de 1.0 bar.

DOSIS

Desfangado	0.4 ml /hl
Aplicación sobre uva entera en prensa o macerador	0.8 ml /100 kg

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad de la uva, la variedad.

La enzima asegura la rotura eficaz de la pectina, la aglomeración y sedimentación de las partículas depende del depósito, de la temperatura y tiempo de actuación.

MODO DE EMPLEO

Aplicación sobre mosto:

Añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Aplicación en maceración pelicular:

Añadir la cantidad total correspondiente al volumen de vendimia por incorporación en la tolva de recepción, después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.

La adición de la preparación con bomba dosificadora asegura el reparto uniforme del producto.

Precauciones de trabajo.

- Tras el tratamiento con **Enozym LUX** se ha de esperar a la total despectinización antes de realizar una clarificación con bentonita (Test al alcohol).
- El SO₂ a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación.

ASPECTO FÍSICO

Líquido color marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 100 g y 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y 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]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausencia
Actividad antimicrobiana	No detectable
Micotoxinas	No detectables

PRODUCCIÓN

Enozym LUX se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Aspergillus niger* no modificado genéticamente (GMO free), sobre medios naturales. Las enzimas son extraídas con agua, purificadas y concentradas y estandarizadas.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto mantener a 4°C y emplearse lo antes posible.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.