

# Precizie enzimatică Enozym VINTAGE

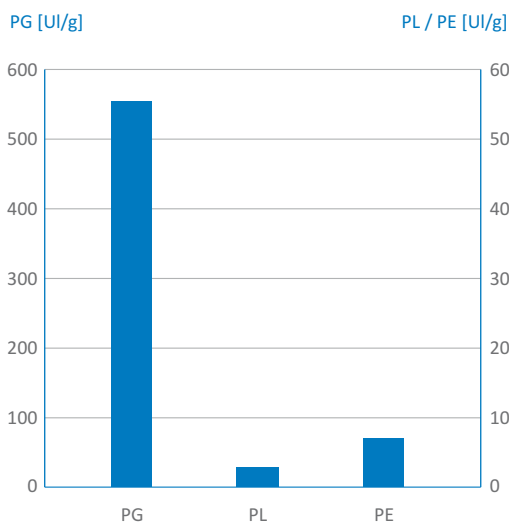
## Extragerea și stabilizarea culorii

### Caracteristici

**Enozym Vintage** este un preparat enzimatic conceput pentru extragerea și stabilizarea compușilor polifenolici pe parcursul procesului de macerare fermentare a strugurelui roșu.

Scopul aplicării sale este, în afară de a obține culoare, și de a obține stabilitatea acesteia prin intermediul extragerii compensate de taninuri, antociani și polizaharide.

Acțiunea sa specifică este potrivită pentru macerările de durată medie și lungă, pentru struguri destinați vinului maturat în butoaie din lemn.



Măsură a activității enzimatică 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	546,6
Pectinliaza PL	2,8
Pectinmetilesteraza PE	7,3

### Aplicații

- Permite macerarea eficientă a strugurilor din soiuri roșii contribuind la **extragerea echilibrată de antociani și taninuri. Asigură stabilitatea sa prin combinarea cu polizaharidele.** Un efect dorit se obține când se aplică taninuri de adădire: se îmbunătățește stabilitatea taninului exogen.
- **Extragerea compușilor aromatici care provin de la celulele pielței.** Vinurile tratate cu enzime **exprimă arome varietale și o mai mare intensitate gustativă.**
- Durata macerării poate fi redusă cu 25%, efect dorit la macerațiile scurte. Acțiunea glucanazei combate prezența glucanilor care provin de la Botrytis (culesul strugurilor târziu sau struguri de o calitate sanitară precară) și facilitează ulterior filtrarea vinului.

### Activitate enzimatică

Conține o **proporție echilibrată de acțiuni enzimatică pectolitice**: pectinliaza (PL), poligalacturonaza (PG) y ectinesteraza (PE).

**Concentrată în activități secundare** celuloza și hemiceluloza care acționează asupra pereților celulelor vegetale ale pielței. Prezintă **acțiune β-glucanazică** față de polizaharidele din struguri și drojdii în suspensie. **Acțiunea sa deproteinantă** acționează asupra proteinelor membranei, ușurând extragerea taninurilor.

**Enozym Vintage** este lipsit de activitate cinamil esterazică (FCE).

## Doză

Macerație peliculară	>1 g/100 kg
Presare	>3 g/100 kg
Filtrarea	>2 g/hl
Vinurilor/musturilor afectate de <i>Botrytis</i>	>3 g/hl

ATENȚIE: Doza de folosire trebuie sa fie optimizată dependent de temperatură, de durata acțiunii și de soiul de strugure.

## Mod de utilizare

- 1.- A se dilua in prealabil doza adecvata de **Enozym Vintage** in de zece ori cantitatea sa in apa.
- 2.- Adaugarea cantitatii 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 de lucru.

- SO<sub>2</sub> ul, folosit în doze obișnuite nu interferează în acțiunea enzimei, totuși, nu trebuie să se incorporeze împreună cu enzima.
- Să se folosească în următoarele 3 ore de la prepararea sa.

## Aspect fizic

Granulat culoare crem.

## Ambalaj

Recipient de 100 g.

## Proprietăți fizico-chimice si microbiologice

Arseniu [ppm]	< 3
Plumb [ppm]	< 10
Metale grele [ppm]	< 40
Micotoxine	nedectabile
Microorganismele viabile [UFC/g]	< 5·10 <sup>4</sup>

## Producție

**Enozym Vintage** se obține din culturi specifice de mucegai filamentos *Aspergillus niger* y *Trichoderma spp* nemodificat genetic (NON GMO), pe baza mediilor naturale. Enzimele sunt extrase cu apă, filtrate, concentrate și standardizate.

## Conservare

A se conserva in mediu racoros si 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.

INREGISTRĂRI: R.G.S.A: 31.00391/CR

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