

# Enovin Varietal

Liberación de aromas varietales

## CARACTERÍSTICAS

**Enovin Varietal** es un preparado enzimático concentrado con actividad  $\beta$ -glucosidasa para favorecer el desarrollo de aromas varietales en vinos blancos.

Permite la liberación de precursores terpénicos y nor-isoprenoides, que se encuentran en el vino bajo forma glicosilada no odorante.

## APLICACIÓN

• Tratamiento de vinos procedentes de uva blanca para la liberación de aromas varietales. Extracción de la totalidad del potencial varietal en variedades terpénicas (Albariño, Godello, Moscatel, Verdejo, Sauvignon, entre otras).

## ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Preparación enzimática pectinolítica con actividades secundarias glicosidasicas.

	Actividad
$\beta$ -glucosidasa: BdGLU (U/g)	2000

**Enovin Varietal** se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

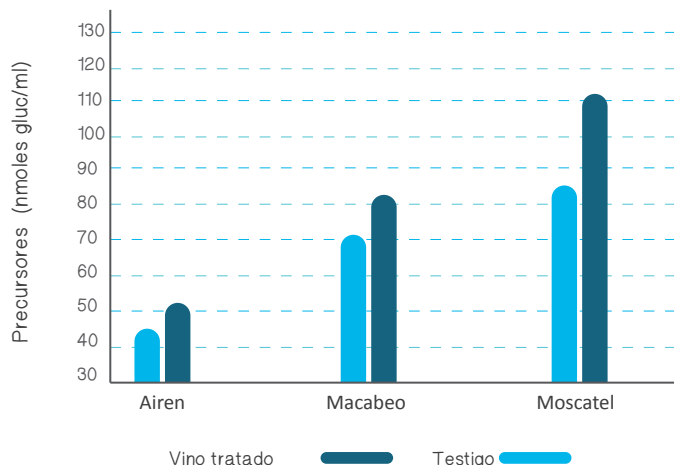
## DOSIS

Vinos blancos secos	> 5 g/hl
Vinos dulces	> 10 g/hl

ATENCIÓN: La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.

## MODO DE EMPLEO

- 1.- Diluir previamente la dosis adecuada de **Enovin VARIETAL** en diez veces su peso en agua.
- 2.- Añadir la cantidad total al vino, asegurando su homogeneización.
- 3.- Seguir la evolución aromática del vino mediante cata continuada durante 1-4 semanas. Evitar temperaturas bajas (<15°C).
- 4.- Al término del tratamiento, inactivar la enzima mediante la adición de bentonita (10-15g/hl) y filtrar.



Contenido en precursores glicosilados tras la aplicación de  $\beta$ -glucosidasa en vinos procedentes de distintas variedades de uva. Primera semana de tratamiento. (Adaptado de Arevalo M.et al. 2004).

Si se desea evaluar la aptitud del vino a un tratamiento con un preparado enzimático con actividad  $\beta$ -glucosidasa, se recomienda el empleo del Test de Determinación de Precursores Aromáticos.

Precauciones de trabajo.

- El SO<sub>2</sub> a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación.
- No utilizar con bentonita, ya que esta absorbe e inactiva la enzima.

### ASPECTO FÍSICO

---

Granulado color crema.

### PRESENTACIÓN

---

Envases de 100 g.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - EP 562 (REV.2)

---

Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 0,5
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
E. coli [UFC/25 g]	Ausencia
Actividad antimicrobiana	No detectable
Micotoxinas	No detectables

### PRODUCCIÓN

---

**Enovin VARIETAL** 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 debe 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 (EU) 2019/934.