

Enovin PECTINASE

Enzima pectolítica concentrada de amplo espectro



Preparação líquida

CARACTERÍSTICAS

Enovin Pectinase é uma preparação enzimática líquida de amplo espectro para o tratamento de mostos e vinhos.

Enovin Pectinase hidrolisa seletivamente as uniões entre as substâncias pécnicas, presentes na lâmina média e na parede das células da pele.

Diminui a viscosidade dos mostos e vinhos, acelerando a decantação dos mostos brancos e rosés e a clarificação dos vinhos. Nos vinhos tintos, facilita a desintegração da parede vegetal antecipando a extração da matéria corante.

APLICAÇÃO

- **Decantação.** A adição de **Enovin Pectinase** acelera a clarificação do mosto devido à rápida diminuição da sua turbidez. É eficaz em baixas temperaturas e atinge uma elevada compactação da fração sólida no fundo da cuba/dépósito.
- **Maceração de uva tinta:** **Enovin Pectinase** acelera a extração da cor por solubilização da parede celular.
- Altamente recomendado em processos de flash détente e termovinificação, reduzindo drasticamente a viscosidade após o processamento.
- Facilita a **clarificação e filtração** de todos os vinhos, incluindo os vinhos de prensa.

ATIVIDADE ENZIMÁTICA

Combina as distintas atividades pectolíticas: **pectinliase, poligalacturonase e pectinesterase.**

Enovin Pectinase é uma preparação purificada e não contém atividades secundárias, também é isenta de atividade cinamil esterase (FCE).

DOSE

Decantação: Vinhos brancos e rosés	> 2 ml/hl
Maceração (18-25°C): Vinhos tintos	> 2 ml/10 kg
Flash détente (30-40°C) 5-10 min	> 8 ml/hl
Termo maceração (50-55°) 30 -60 min	3-5 ml/hl
Clarificação e filtração	4 ml/hl

ATENÇÃO: A dose de aplicação deve ser otimizada em função da qualidade da uva, da variedade e das condições de prensagem, além da temperatura e do tempo disponível.

MODO DE APLICAÇÃO

Adicionar a quantidade correspondente a todo o mosto a ser tratado, no início do enchimento da cuba, garantindo a sua total homogeneização.

Se a preparação for aplicada antes da prensagem, diluir em água 20 vezes o seu peso e adicionar.

A adição da preparação com bomba doseadora na saída da esmagadora ou da prensa, garante a distribuição uniforme do produto.

Precauções de trabalho.

- O SO₂ nas doses habituais aplicadas, não interfere na atividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente na preparação.

ASPETO FÍSICO

Líquido de cor caramelo.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 1, 11 y 25kg.

**PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS
E MICROBIOLÓGICAS - EP 026 (REV.4)**

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

Enovin FL é obtido a partir de cultivos específicos do fungo filamentoso *Aspergillus niger* não modificado geneticamente (GMO free), em meios naturais. As enzimas são extraídas com água, purificadas, concentradas e padronizadas.

CONSERVAÇÃO

Manter no recipiente original entre 0-10 °C. Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C 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.