

Enozym LUX Precisão enzimática

Clarificação rápida a baixas temperaturas que proporciona aromas limpos e estáveis.



CARACTERÍSTICAS

Enozym LUX é uma preparação líquida de fácil aplicação altamente concentrada em pectin-liase (PL) que, a doses muito baixas, proporciona mostos limpos e de alto rendimento. Consegue uma maior intensidade e estabilidade dos aromas.

A pectin-liase facilita a decantação ao dividir a pectina em fragmentos e acelerar a descida dos sólidos. O rendimento de clarificação aumenta. A uva madura é abundante em PME e PG mas não contém PL: Incorporando esta actividade enzimática consegue-se processos de clarificação mais velozes.

Aplicação

- **Clarificação estática:** permite uma clarificação rápida e eficaz, e consegue uma elevada compactação da fração sólida no fundo do depósito.
- **Maceração pelicular pré-fermentativa.** Permite a maceração da uva branca antes da prensagem. Maior extração de conteúdo pelicular, e portanto maior extração de precursores aromáticos.

ATIVIDADE ENZIMÁTICA

Combina as distintas **atividades petolíticas:** Pectina Liase e Poligalacturonase, em proporção equilibrada para respeitar ao máximo as qualidades do mosto. Escasso conteúdo de Pectina Metil Esterase (PE) para permitir a sua aplicação na prensa* ou macerador.

Enozym LUX é uma preparação purificada, não contém atividades secundárias. **Não contém atividade cinamil esterase (FCE)**, limitando a libertação de vinilfenóis.

	Atividade
Poligalacturonase: PG [U/g]	4500
Pectinliase: PL [U/g]	130

(*) *Recomenda-se, para a sua utilização na prensa, pressões inferiores a 1.0 bar.*

DOSIS

Clarificação	0.4 ml /hl
Aplicação sobre uva inteira na prensa ou macerador	0.8 ml /100 kg

ATENÇÃO: A doses de utilização, deve ser otimizada dependendo da qualidade da uva e casta.

A enzima assegura a rotura eficaz da pectina; a aglomeração e sedimentação das partículas depende do depósito, da temperatura e tempo de actuação.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicação sobre mosto:

Adicionar a quantidade correspondente a todo o mosto a tratar, no início do enchimento do depósito assegurando total homogeneização.

Aplicação em maceração pelicular:

Adicionar a quantidade total correspondente ao volume de vindima por incorporação no tegão de recepção, depois do desengaçador/esmagador ou durante o enchimento da prensa ou macerador.

A adição da preparação com bomba doseadora assegura a distribuição uniforme do produto.

Precauções de trabalho.

- Após o tratamento com **Enozym LUX**, devemos aguardar a total despectinização antes de realizar uma clarificação com bentonite (Test do álcool).
- O SO₂ nas doses habitualmente utilizadas, não interfere na atividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente com a preparação.

ASPETO FÍSICO

Líquido cor marrom.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 100 g e 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E 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]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausência
Atividade antimicrobiana	Não detetáveis
Micotoxinas	Não detetáveis

PRODUÇÃO

Enozym LUX obtem-se 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

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberta a embalagem, manter a 4°C e deve utilizar-se o quanto antes.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C e/ou com humidade reduzem a sua eficácia.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.