

Enozym VINTAGE

Extração e estabilidade de cor.

CARACTERÍSTICAS

Enozym Vintage é uma preparação enzimática desenhada para a extração e estabilidade de compostos polifenólicos durante a fase de maceração fermentativa de uvas tintas.

O objetivo da sua aplicação é, para além da obtenção de cor, a estabilidade da mesma através da extração compensada entre taninos, antocianinas e polissacáridos.

A sua ação específica é adequada para o trabalho de macerações médias e longas, sobre uvas destinadas a vinhos de estágio em barricas.

APLICAÇÃO

- Permite a maceração eficiente das uvas de castas tintas ajudando à extração equilibrada de antocianinas e taninos. Assegura a sua estabilidade por combinação com polissacáridos. Efeito muito desejado quando se aplicam taninos de adição: melhora a estabilidade do tanino exógeno.

- Extração de compostos aromáticos procedentes das células da película. Os vinhos tratados com a enzima expressam aromas varietais e maior amplitude de boca.

- O tempo de maceração pode reduzir-se em 25%, efeito desejável em encubas curtas. A actividade glucanase combate a presença de glúcans procedentes de Botrytis (vindimas tardias, uva de fraca qualidade sanitária) e facilita a posterior filtração do vinho.

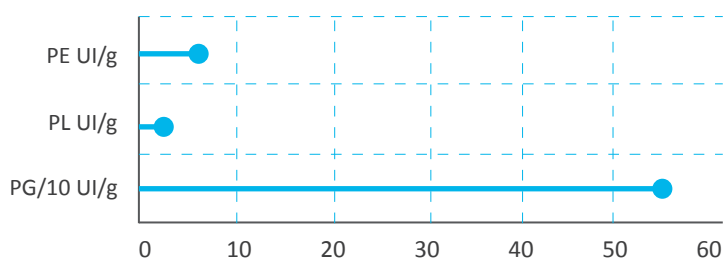
ATIVIDADE ENZIMÁTICA

Contém uma proporção equilibrada de atividades enzimáticas pectolíticas: pectinliase (PL), poligalacturonase (PG) e pectinesterase (PE).

Concentrada em atividades secundárias celulase e hemicelulase que atuam sobre as paredes das células vegetais da película. Apresenta atividade β -glucanase efetiva frente a polissacáridos varietais e borras em suspensão. A sua atividade protease atua sobre as proteínas da membrana, facilitando a extração de taninos.

Enozym Vintage está isenta de atividade cinamil esterase (FCE).

	Atividade
Poligalacturonase: PG [UI/g]	546,6
Pectinliase: PL [UI/g]	2,8
Pectinmetilesterase: PE [UI/g]	7,3



Medição da atividade enzimática efetiva em vinificação: Substrato: PG ácido poligalacturónico, PE e PL : pectina de alto metóxilo, (pH: 3,5, Tª: 30°C.)

UI: Unidades Internacionais.

DOSES

Maceração em tintos	> 1 g/100 kg
Prensagem	> 3 g/100 kg
Filtração	> 2 g/hl
Vinhos/mostos afectados por <i>Botrytis</i>	> 3 g/hl

ATENÇÃO: A dose de aplicação, deve ser optimizada dependendo da temperatura, tempo de actuação e casta.

MODO DE UTILIZAÇÃO

1.- Diluir previamente a dose adequada de **Enozym VINTAGE** em dez vezes o seu peso em água.

2.- Adicionar a quantidade correspondente ao volume de uvas a tratar, à saída do desengaçador ou durante o enchimento do depósito, assegurando uma boa homogeneização.

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

Precauções de trabalho.

- O SO₂ e a aplicação de tanino enológico nas doses habitualmente utilizadas, não interfere na actividade da enzima, não obstante, não deve ser incorporado conjuntamente com a preparação.

- Utilizar o produto nas três horas seguintes à sua preparação.

ASPETO FÍSICO

Granulado cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 100g.

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 detetável
Micotoxinas	Não detetáveis

PRODUÇÃO

Enozym Vintage obtém-se a partir de cultivos específicos do fungo filamentosos *Aspergillus niger* e *Trichoderma* spp. 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 embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

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