

Ecozym

ENZIMAS

CLARITY PLUS



CLARIFICACIONES RÁPIDAS PARA VINOS DE CALIDAD

Ecozym Clarity plus es una enzima concentrada específica para aumentar los rendimientos de mosto blanco de alta calidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Clarity Plus se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentosos *Aspergillus niger*, sobre medios naturales.
- El empleo de Ecozym Clarity Plus en la clarificación de los mostos, permite abreviar notablemente los tiempos de clarificación, aumentar los rendimientos en mosto flor y obtener lías más compactas.
- Tiene una actividad pectinilásica superior a la de los preparados que se comercializan. Está particularmente adaptado para la clarificación de mostos enfriados rápidamente.
- Ecozym Clarity Plus procura un desfangado rápido y eficaz, y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito lo que permite obtener mostos más frescos y aromáticos.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas:

- (PL) Pectinilasa: degrada tanto las pectinas esterificadas como las no esterificadas. Es una actividad importante de las enzimas ya que permite poseer una actividad de clarificación muy elevada.
- (PG) Poligalacturonasa: degrada sólo las pectinas no esterificadas. Representa una actividad enzimática que conjuntamente con la actividad PL es determinante para el grado de limpieza de los mostos y la filtrabilidad del vino. La combinación de la actividad PL y PG permite obtener elevados rendimientos en mosto flor en tiempos extremadamente rápidos.

Ecozym Clarity plus está purificado de las siguientes actividades:

- (PE) Pectinesterasa: es responsable de la separación del grupo metílico de las pectinas. La enzima se basa sobre todo en su actividad pectinilásica, la actividad PE está extremadamente limitada y no comporta aumentos del contenido en alcohol metílico.
- (CE) Cinamil Esterasas: es una actividad presente en las enzimas no purificadas, que causan la formación de fenoles volátiles, compuestos que dan al vino notas aromáticas desagradables, que a veces están presentes en elevadas concentraciones, recordando el sudor de caballo.

- Antocianinas: es una actividad secundaria que causa una parcial degradación de los antocianos y el consecuente incremento de notas anaranjadas en los vinos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 0,5 - 2 gr/hl en función de la Tª.

A menor Tª se recomienda mayor dosis.

Añadir la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar después del despalillado o durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.

Diluir previamente la dosis adecuada de Ecozym Clarity Plus en diez veces su peso en agua.

Se recomienda la utilización de ensayos de laboratorio para optimizar las dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva. Preparar la dilución máximo 1 hora antes de su uso. Proceder a la clarificación cuando el nivel de despectinización sea el deseado.

PRESENTACIÓN

Granulado color crema.

Envase de 100 g. y 500 g.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto el envase, mantener a 4°C. Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto no alérgico.***

Revisión 3 // 07/06/2016.

