

Ecozym COLOR

ENZIMAS



EXTRACCIÓN POLIFENÓLICA

Color es una preparación enzimática diseñada para la maceración de uva tinta, permitiendo mayor rendimiento en el prensado y extracción de compuestos fenólicos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Color se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Ecozym Color es la enzima indicada para la maceración de uva de variedades tintas, aumentando la extracción del material polifenólico y aromático de la vendimia.
- Permite realizar maceraciones más cortas, una rápida autoclaramiento y mejor filtración.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinlasi (PL), poligalacturonasa (PG), pectinesterasa (PE) y arabanasa (AR).

Actividades secundarias celulasa y hemicelulasa (CMC) que actúan sobre las paredes de las células vegetales del hollejo.

Ecozym Color se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-3 g/hl: 1 a 2 horas a 20° C.

- Optimizar la dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.
- Diluir en diez veces su peso en agua la cantidad total, después del estrujado y despalillado, correspondiente a la totalidad del mosto a tratar y añadir durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.
- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.

PRESENTACIÓN

Ecozym Color es un preparado granulado color crema estandarizado con maltodextrina.

Envase de 100 g y de 500 g.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
- Para mantener sus propiedades durante más de un año o una vez abierto, mantener a 4°C.

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

Revisión 3 // 07/06/2016.