

Ecozym FRUIT

ENZIMAS



EXPRESIÓN VARIETAL Y ESTABILIDAD DEL COLOR

Fruit es una preparación enzimática diseñada para la extracción y estabilidad de compuestos polifenólicos durante la fase de maceración fermentativa de uva tinta y una alta intensidad aromática.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Fruit se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Permite la extracción equilibrada de antocianos y taninos, y asegura su estabilidad por combinación con polisacáridos.
- Extracción de compuestos aromáticos procedentes de las células del hollejo. Los vinos tratados con la enzima expresan aromas varietales y mayor amplitud en boca.
- Su acción específica es adecuada para el trabajo de maceraciones medias y largas, sobre uvas destinadas a vino de crianza en bodega.
- Ecozym Fruit aumenta el rendimiento del prensado y mejora la filtración de los vinos terminados.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinilasa (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 Fruit se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-3 g/hl durante 4 - 6 horas entre 5 - 10° 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, 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 Fruit es un preparado granulado color crema estandarizado con maltodextrina.

Envase de 100 g y 500 g.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

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.