

# Ecozym XP

ENZIMAS



## MOSTOS FRESCOS Y AROMÁTICOS

XP es una preparación enzimática específica para la clarificación y extracción de aromas varietales.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym XP se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Además de sus actividades pectolíticas principales, contiene fundamentales actividades enzimáticas secundarias dirigidas a conseguir una óptima liberación de precursores aromáticos durante la maceración pelicular, y cuya acción continua a lo largo de la fermentación alcohólica.
- Ecozym XP está indicada en criomaceraciones y en elaboraciones con maceración pelicular de uva blanca antes del prensado por su gran poder de extracción del contenido pelicular y sus precursores aromáticos terpenos.
- Eficaz incluso a bajas temperaturas: 5 - 10° C.

### ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG), pectinesterasa (PE) y Arbanasa (AR).
- Actividad β-glucosidasa, para la liberación de compuestos aromáticos.

Ecozym XP se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa (FCE).

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Blancos y rosados: 2 - 3 g/hl durante 8 - 12 horas a 5 - 10° C.

Tintos: 2 - 3 g/hl durante 4 - 6 días a 5 - 10° C.

- Se recomienda la realización de ensayos de laboratorio para 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 después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.
- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- Proceder a la clarificación cuando el nivel de despectinización sea el deseado.

### PRESENTACIÓN

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

Envase de 100 gr y 500 gr.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
- Una vez abierto el envase, 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.*