

Ecozym



CLARITY PLUS

ENZIMAS

CLARIFICACIONES RÁPIDAS Y COMPACTAS



Ecozym Clarity Plus es una enzima concentrada específica para aumentar los rendimientos de mosto blanco de alta calidad. Acelera la clarificación de los mostos difíciles que presentan un pH bajo y un alto contenido de pectinas. Un preparado enzimático de alto rendimiento para la clarificación. Ecozym Clarity Plus reduce los costes energéticos y de manipulación, así como el volumen de lías gruesas, garantizando así un sabor más fresco y más afrutado.

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.
- Ecozym Clarity Plus procura un desfangado rápido y eficaz, y consigue una elevada compactación de la fracción sólida en el fondo del depósito reduciendo el volumen de lías gruesas en casi un 50%, lo que permite obtener mostos más frescos y aromáticos.
- Ecozym Clarity Plus garantiza una sedimentación muy rápida de los sólidos en suspensión y mejora los tratamientos mecánicos tales como la centrifugación y la flotación.
- Especialmente indicada para la clarificación de mostos con una elevada turbidez y un alto contenido de pectinas.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: Pectiniliasa (PL), Pectinesterasa (PE) y Poligalacturonasa (PG).

- (PL) Pectiniliasa: 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.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

0,5 - 1 gr/hl en los mostos.

- En caso de que se utilice Super Clar en el procesado de las uvas (prensado, contacto de la piel), es aconsejable utilizar Ecozym Clarity Plus en fracciones de mostos en prensa superiores a 1,0 bar.
- En caso de uva poco madura o pieles muy duras, aumentar la dosis a 1,5 gr/hl.
- A menor T^a se recomienda mayor dosis.
- Diluir previamente la dosis adecuada de Ecozym Clarity Plus en diez veces su peso en agua.
- Ecozym Clarity Plus debe utilizarse en el llenado del depósito de clarificación (y con una dosis de enzimas para el volumen total del depósito).
- Puede utilizarse antes de la flotación o de la centrifugación. El tiempo de contacto depende del tiempo de llenado y trasiego del depósito. Es muy eficaz dado que acelera la despectinización.
- La aglomeración y la sedimentación dependen del equipo y de la temperatura. La enzima inicia su actividad cuando se añade al mosto.

PRESENTACIÓN

Polvo 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 5 // 02/01/2020.

