

# Ecozym



# EXTRA RED

## ENZIMAS

### EXTRACCIÓN, BOUQUET Y ESTABILIZACIÓN POLIFENÓLICA



Extra Red es una preparación enzimática diseñada para aumentar la estabilidad del color, los polifenoles, la extracción de los aromas y la producción de bodega.

#### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Extra Red se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Ecozym Extra Red es la enzima indicada para la maceración de uva de variedades tintas, aumentando la extracción del material polifenólico y aromático de la vendimia y producir excelentes vinos con una mejor estructura y sensación en boca.
- Facilita la extracción del color y mejora la estabilidad del color hasta un 20%. Además, la actividad enzimática de este preparado único mantiene el color de su vino incluso tras la fermentación y la crianza.
- Produce vinos con más cuerpo y mejores sensaciones en boca, realiza la extracción de los taninos suaves de un 15% sin aumentar la astringencia. Esto lo consigue gracias a la extracción de los taninos suaves del hollejo y de los polisacáridos, lo que redundará en unos vinos con un mejor perfil global de sabor.
- Ecozym Extra Red potencia la liberación de sabores y precursores de aroma del hollejo, con el objeto de ayudarle a producir vinos tintos con sabores más afrutados.
- Ecozym Extra Red aumenta entre un 5% y un 10% la liberación de vino de yema al final de la fermentación alcohólica, y reduce el tiempo de maceración hasta un 30%. Reduce el trabajo mecánico, como por ejemplo la intensidad de los remontados y acorta la maceración en frío previa a la fermentación.
- Permite realizar maceraciones más cortas, una rápida autoclarificación y mejor filtración.

#### ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas principales: pectinlasi (PL), poligalacturonasa (PG) y pectinesterasa (PE).

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

#### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-4 gr por cada 100 kg de uvas con bayas grandes. La dosis debe aumentarse a 4-5 gr por cada 100 kg para uvas con baya pequeña o en caso de año seco o de menor madurez.

- Diluir en diez veces su peso en agua la cantidad total.
- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- Ecozym Extra Red se utiliza tras el triturado/despallado, en el llenado del depósito de maceración. El SO<sub>2</sub> no afecta a la actividad enzimática. Vinozym Vintage FCE permite reducir el tiempo de maceración en frío entre un 30% y un 100% y puede eliminar hasta la maceración prefermentativa. Esto le garantiza una producción de vinos tintos afrutados con sólo un día de refrigeración en lugar de los dos días necesarios sin enzimas.
- La enzima inicia su actividad tan pronto como se añade a las uvas.

#### PRESENTACIÓN

Ecozym Color es un preparado polvo 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.*

Revisión 5 // 02/01/2020.

