

Ecozym



EX_ARÔME

ENZIMAS

LIBERACIÓN DE TERPENOS



Ex_Arôme se obtiene a partir de cultivos específicos del hongo filamentoso *Aspergillus niger* no modificado genéticamente (GMO free), sobre medios naturales. Las enzimas son extraídas con agua, purificadas y concentradas y estandarizadas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Ex_Arôme es un preparado enzimático concentrado con actividad β -glucosidasa para favorecer el desarrollo de aromas varietales en vinos blancos. Permite la liberación de precursores terpénicos y nor-isoprenoides, que se encuentran en el vino bajo forma glicosilada no odorante.
- Tratamiento de vinos procedentes de uva blanca para la liberación de aromas varietales. Extracción de la totalidad del potencial varietal en variedades terpénicas (*Albariño, Godello, Moscatel, Verdejo, Sauvignon*, entre otras).

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- Preparación enzimática pectinolítica con actividades secundarias glicosidasicas (β -glucosidasa, α -arabinosidasa, α -rhamnosidasa, β -apiosidasa).

Ecozym Ex_Arôme se encuentra libre de actividad cinamil-es-terasa (FCE).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Vinos blancos secos: 1 - 3 g/hl a 10 - 40° C.

Vinos dulces: 10 g/hl.

- **ATENCIÓN:** La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.
- Diluir previamente la dosis adecuada de Ecozym Ex_Arôme en diez veces su peso en agua.

- Añadir la cantidad total al vino, asegurando su homogeneización.
- Seguir la evolución aromática del vino mediante cata continuada durante 1-4 semanas. Evitar temperaturas bajas (<15°C).
- Al término del tratamiento, inactivar la enzima mediante la adición de bentonita (10-15g/hl) y filtrar.
- Si se desea evaluar la aptitud del vino a un tratamiento con un preparado enzimático con actividad β -glucosidasa, se recomienda el empleo del *Test de Determinación de Precursores Aromáticos*.
- El SO₂ a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación. No utilizar con bentonita, ya que esta absorbe e inactiva la enzima.

PRESENTACIÓN

Ecozym Ex_Arôme es un preparado granulado color crema.

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

Revisión 2 // 02/01/2020.

