

# Ecozym

# FRUIT

## EXPRESIÓN VARIETAL EN VINOS DE CICLO CORTO



### ENZIMAS

Fruit es una preparación enzimática desarrollada especialmente para mejorar la eficiencia de los procesos de producción de vinos de ciclo corto tanto tintos, como blancos o rosados.

#### 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. Posibilita la obtención de vinos con hasta un 10% más de intensidad de color y hasta un 50% más de taninos.
- Ecozym Fruit mejora la extracción de compuestos aromáticos procedentes de las células del hollejo. Los vinos tratados con la enzima expresan aromas varietales y mayor amplitud en boca. La enzima se purifica con el proceso FCE, mejorando la calidad del vino al evitar el desarrollo de defectos aromáticos durante y después de la fermentación.
- Su acción específica es adecuada para el trabajo de maceraciones medias.
- Ecozym Fruit aumenta el rendimiento del prensado. Incrementa la producción y la cantidad de zumo y reduce el volumen de lías gruesas.
- Ecozym Fruit reduce la viscosidad y la turbidez de los mostos hasta en un 90%, incluso en vinos blancos difíciles y los mostos tintos tratados térmicamente.
- Ecozym Fruit aumenta la producción de mosto entre un 5 y un 10% y reduce hasta en un 50% el volumen de lías gruesas. Mejora la filtración de los vinos terminados.

#### ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas principales: pectinilasa (PL), poligalacturonasa (PG), pectinesterasa (PE) y arabanasa (AR).

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

#### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-4 g/100 kg de uvas.

- *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.
- La enzima se añade a la trituradora o a la cuba de transporte (antes del prensado para los blancos) y al llenar los depósitos para los tintos. Si se utilizan técnicas de tratamiento térmico como la flash-expansión, la termovinificación y la maceración final en caliente, la enzima se debería añadir cuando la temperatura sea inferior a los 55 °C. El SO<sub>2</sub> no afecta la actividad de la enzima.
- La enzima inicia su actividad tan pronto como se añade a las uvas o el mosto. Cuando se añaden las enzimas a las uvas en la trituradora, las enzimas actúan durante el llenado de la prensa y los ciclos de prensado. Para los vinos tintos es suficiente una media de 3 a 4 días para conseguir una buena extracción (mosto, color y taninos). Para los vinos blancos se requiere una media de 3 a 4 horas para la liberación del mosto.

#### PRESENTACIÓN

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

*Revisión 5 // 02/01/2020.*

