

Ecozym



SUPERCLAR

ENZIMAS

ENZIMA PARA CLARIFICACIÓN Y MACERACIÓN EN FRÍO



Ecozym Superclar es una preparación enzimática específica para la producción.

Incrementa y ahorra tiempo. Aprovecha al máximo las uvas blancas y produce vinos con un mejor perfil aromático.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Superclar se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Permite asegurar entre un 10% y un 20% más de producción de mosto yema. Ecozym Superclar aumenta también la producción de zumo reduciendo el volumen de lías gruesas en un 50%.
- Ecozym Superclar permite una liberación del zumo un 30% más rápida durante el prensado, lo que aumenta la capacidad de prensado trabajando a unas presiones de prensado más bajas, evitando de este modo que se dañe la piel de la uva.
- Ecozym Superclar fomenta una mayor liberación de los precursores de aromas, lo que garantiza mostos más afrutados y reduce el tiempo de contacto con la piel en un 30%.
- Eficaz incluso a bajas temperaturas: 5 - 10° C.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- Actividades enzimáticas pectolíticas: pectiniliasa (PL), poligalacturonasa (PG) y pectimetilesterasa (PE).

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2 - 3 g/hl.

- 3 gr por cada 100 kg.

- La dosis debe aumentarse a 4 o 5 gr por cada 100 kg para uvas de grano pequeño o uvas verdes.
- Diluir en diez veces su peso en agua la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar. Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- Ecozym Superclar se añade en el cargado de la prensa.
- Ecozym Superclar permite la clarificación del mosto yema y de las primeras fracciones del prensado. Por tanto, el uso de Clarity Plus para la clarificación del mosto debe limitarse a unas fracciones de prensado del mosto superiores a 1 bar.
- En el prensado directo, la enzima tiene tiempo suficiente para actuar en la pared de la célula, lo que permite la extracción de los precursores de aromas y la liberación del zumo. Para la maceración pelicular, Ecozym Superclar ofrece una reducción del 30% en el tiempo de contacto.

PRESENTACIÓN

Ecozym Superclar 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.
- 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 alérgico.

Revisión 5 // 02/01/2020.

