

Ecozym

THERMO

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA TRATAMIENTO DE MOSTOS



ENZIMAS

Ecozym Thermo es un concentrado enzimático especialmente indicado para una óptima maceración de uva de variedades tintas, obteniendo un mayor rendimiento y extracción de compuestos fenólicos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Thermo es un concentrado de enzima pectolítica y hemicelulásica producida a partir de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*.
- Ecozym Thermo está especialmente indicado para la maceración de uva de variedades tintas, aumentando la extracción de color.
- Ecozym Thermo es un concentrado enzimático indicado para la termovinificación en vinos tintos.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinliasa (PL), celulasa y hemicelulasa (CMC)

- La Pectinliasa (PL) como principal actividad, fundamental para descomponer las pectinas esterificadas.
- La actividad Hemicelulásica y Celulásica (CMC) capaz de descomponer la pared celular vegetal de hollejo para mejorar la extracción de color y componentes estructurales.
- Ecozym Thermo se encuentra exenta de actividad cinamil-esterasa (FCE).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- **Termofinificación:** 1-3 g/hl, a temperaturas menores de 58°C.
- **Fermentación:** 1-3 g/hl.
- Realizar una dilución al 5% en agua y añadir directamente en el mosto.
- Homogeneizar.

PRESENTACIÓN

Ecozym Thermo es una enzima líquida estandarizada con KLC y estabilizada con sorbato de potasio.

Envases de 500 gr.

CONSERVACIÓN

Almacenar en su envase original, en un lugar fresco y seco (4-8°C) con el fin de mantener la máxima actividad durante 18 meses. 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 2 // 02/01/2020.