

Ecozym

TIOL



ENZIMAS

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA EXPRESIÓN AROMÁTICA EN VINOS BLANCOS

Ecozym Tiol ha sido especialmente desarrollada para maceración y extracción de aromas en frío del mosto para vinos blancos como sauvignon, chenin, etc.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Tiol es una enzima pectolítica concentrada producida a partir de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*.
- Efi caz a bajas temperaturas y en condiciones de pH ácido.
- Ecozym Tiol favorece la hidrólisis y liberación de precursores típicos aromáticos como: 4MMP, 3MHA, 3MH, 4MMPH, 3MMB.
- Ecozym Tiol favorece el desarrollo máximo de aromas típicos de Sauvignon, como frutas tropicales (mango, papaya y fruta de la pasión) y cítricos, especialmente el pomelo.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- *Actividades enzimáticas pectolíticas*: pectinlasi (PL), arabanasa (AR), Hemicelulasa y Celulasa (CMC), poligalacturonasa (PG), y pectinesterasa (PE).
- La pectinlasi (PL), como principal actividad, fundamental para romper las pectinas esterificadas.
- La arabanasa (AR) que degradan las partes ramificadas de las pectinas.
- Hemicelulasa y Celulasa (CMC) para ayudar a la extracción.
- La poligalacturonasa (PG) rica en actividad endo-PG que, en sinergia con la (PL) realizan clarificaciones rápidas y ayudan a la filtración del vino.
- Pectinesterasa (PE) que en sinergia con la PG degrada las pectinas

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Maceración: 2-5 g/hl, 1-8 horas a 5-18 °C.

Fermentación: 2-4 g/hl.

- Ecozym Tiol se puede utilizar para maceraciones cortas en temperaturas entre 5-18°C.
- Diluir al 5% en agua.
- Añadir directamente al mosto y homogeneizar.
- Ecozym Tiol puede ser añadido durante en la fermentación.

NOTA: Se debe tener en cuenta que los compuestos típicos son sensibles a la oxidación al final de la fermentación, por lo que se recomienda añadir un antioxidante que reduzca el potencial redox.

PRESENTACIÓN

Ecozym Tiol es una pectinasa líquida.

Envase de 1 Kg en cajas de 10 kg.

CONSERVACIÓN

Almacenar en su envase original en un lugar fresco, seco y ausente de olores a temperaturas <8°C con el fin de mantener la máxima actividad durante 24 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.

