

Ecozym

XP

MOSTOS FRESCOS Y AROMÁTICOS



ENZIMAS

XP es una preparación enzimática específica para la clarificación y extracción de aromas varietales.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym XP se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Además de sus actividades pectolíticas principales, contiene fundamentales actividades enzimáticas secundarias dirigidas a conseguir una óptima liberación de precursores aromáticos durante la maceración pelicular, y cuya acción continua a lo largo de la fermentación alcohólica.
- Ecozym XP está indicada en criomaceraciones y en elaboraciones con maceración pelicular de uva blanca o durante el prensado por su gran poder de extracción del contenido pelicular y sus precursores aromáticos terpenos.
- Eficaz incluso a bajas temperaturas: 5 - 10° C.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

- Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG) y pectinesterasa (PE).
- Actividad β -glucosidasa, para la liberación de compuestos aromáticos.

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

1 g/100 kg de uva.

- Se recomienda la realización de ensayos de laboratorio para 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.

- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- XP se añade en el depósito de criomaceración o durante el cargado de la prensa.
- Se recomienda el uso de Clarity Plus para la clarificación de las fracciones del mosto prensado superiores a 1 bar.

PRESENTACIÓN

Ecozym XP es un preparado polvo granulado color crema estandarizado con maltodextrina.

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 5 // 02/01/2020.

