

Ecozym

COLOR

EXTRACCIÓN POLIFENÓLICA



ENZIMAS

Color es una preparación enzimática diseñada para la maceración de uva tinta, permitiendo mayor rendimiento en el prensado y extracción de compuestos fenólicos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Color se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Indicada para la maceración de uva de variedades tintas, aumentando la extracción del material polifenólico y aromático de la vendimia.
- Permite realizar maceraciones más cortas, una rápida autoclarificación y mejor filtración.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG) y pectinesterasa (PE).

Actividades secundarias celulasa y hemicelulasa (CMC) que actúan sobre las paredes de las células vegetales del hollejo.

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Maceración en tinto: > 2g/100 kg de uva tinta

Prensado: > 3g/100 kg de uva tinta

- Optimizar la dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.
- Las altas concentraciones de etanol desnaturalizan las enzimas. Valores superiores a 14% vol se compensan con mayores dosis y/o tiempos de reacción más prolongados.

1. Diluir previamente la dosis adecuada en diez veces su peso en agua.

2. Añadir la cantidad correspondiente al volumen de uva a tratar, asegurando una buena homogeneización.

Precauciones de trabajo

El SO₂, y la aplicación de tanino enológico a las dosis habituales empleadas, no interviene en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente.

Preparar el producto en un máximo de tres horas antes de su utilización.

PRESENTACIÓN

Ecozym Color es un preparado granulado color crema estandarizado con maltodextrina.

Garrafas de 25 kg.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
- Exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.
- Consumo preferente: antes de 3 años a partir de su envasado.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (CE) 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 8 // 04/12/2024

