

Ecozym FRUIT

EXPRESIÓN VARIETAL EN VINOS DE CICLO CORTO



ENZIMAS

Fruit es una preparación enzimática desarrollada especialmente para mejorar la eficiencia de los procesos de producción de vinos de ciclo corto tanto tintos, como blancos o rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Fruit se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Permite la extracción equilibrada de antocianos y taninos, y asegura su estabilidad por combinación con polisacáridos. Posibilita la obtención de vinos con hasta un 10% más de intensidad de color y hasta un 50% más de taninos.
- Ecozym Fruit mejora la extracción de compuestos aromáticos procedentes de las células del hollejo. Los vinos tratados con la enzima expresan aromas varietales y mayor amplitud en boca. La enzima se purifica con el proceso FCE, mejorando la calidad del vino al evitar el desarrollo de defectos aromáticos durante y después de la fermentación.
- Su acción específica es adecuada para el trabajo de maceraciones medias.
- Ecozym Fruit aumenta el rendimiento del prensado. Incrementa la producción y la cantidad de zumo y reduce el volumen de lías gruesas.
- Ecozym Fruit reduce la viscosidad y la turbidez de los mostos hasta en un 90%, incluso en vinos blancos difíciles y los mostos tintos tratados térmicamente.
- Ecozym Fruit aumenta la producción de mosto entre un 5 y un 10% y reduce hasta en un 50% el volumen de lías gruesas. Mejora la filtración de los vinos terminados.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas principales: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG), pectinesterasa (PE) y arabanasa (AR).

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-4 g/100 kg de uvas.

- 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 y añadir durante el llenado del depósito asegurando su total homogeneización.
- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- La enzima se añade a la trituradora o a la cuba de transporte (antes del prensado para los blancos) y al llenar los depósitos para los tintos. Si se utilizan técnicas de tratamiento térmico como la flash-expansión, la termovinificación y la maceración final en caliente, la enzima se debería añadir cuando la temperatura sea inferior a los 55 °C. El SO₂ no afecta la actividad de la enzima.
- La enzima inicia su actividad tan pronto como se añade a las uvas o el mosto. Cuando se añaden las enzimas a las uvas en la trituradora, las enzimas actúan durante el llenado de la prensa y los ciclos de prensado. Para los vinos tintos es suficiente una media de 3 a 4 días para conseguir una buena extracción (mosto, color y taninos). Para los vinos blancos se requiere una media de 3 a 4 horas para la liberación del mosto.

PRESENTACIÓN

Ecozym Fruit 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.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (EU) 2022/68. // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 6 // 10/07/2024.

