

Ecozym

CLAR

CLARIFICACIONES MÁS RENTABLES



ENZIMAS

Ecozym Clar es una preparación enzimática pectolítica que rompe los enlaces pécticos del mosto, facilitando la clarificación y el desfangado de los mostos blancos y rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Clar se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Acelera la clarificación del mosto facilitando la expresión del potencial aromático varietal.
- Consigue una rápida disminución de la viscosidad del mosto permitiendo rendimientos superiores en filtros de vacío y centrífugas.
- Aconsejada para desfangados estáticos y dinámicos.
- Fomenta la compactación de las heces y los rendimientos de desfangado o clarificación.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinliasa (PL), poligalacturonasa (PG) y pectinesterasa (PE), estando exento de acción oxidásica.

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Desfangado: > 1 g/hl
Centrifugado/Filtración: > 2 g/hl
Flotación: > 2 g/hl

Para la clarificación de mostos de prensa la dosis ha de aumentarse.

Optimizar la dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.

1. Diluir en diez veces su peso en agua la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar.

2. Añadir la cantidad correspondiente al inicio del llenado del depósito, asegurando su total homogeneización.

Si la homogeneización es correcta, la despectinización se produce en 3-4 horas. (>15°C).

Precauciones:

- Tras el tratamiento con Ecozym Clar se ha de esperar a la total despectinización antes de realizar una clarificación con bentonita (Test al alcohol).
- El SO₂ a las dosis habituales empleadas, no interfiere en la actividad de la enzima, no obstante, no se debe incorporar conjuntamente a la preparación.
- Preparar el producto con un máximo de 3 horas de antelación.

PRESENTACIÓN

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

Envases de 500 g y 10 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 del envasado.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (CE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 7 // 03/05/2023

