

ENZIMA PECTOLITICA PARA LA VALORIZACIÓN AROMÁTICA DE LAS UVAS BLANCAS**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

CARACTÉRE es un nuevo preparado enzimático, desarrollado en el laboratorio ENARTIS, específicamente para la aplicación sobre uva o mosto. La alta concentración en actividades pectolíticas y emicelulásicas, balanceadas en función de las proporciones presentes en la semilla de uva, permite a **CARACTÉRE** provocar una rápida desorganización de la célula, además de una disminución de la viscosidad del mosto, factores indispensables para una buena extracción aromática y una buena clarificación. El pool enzimático, rico en actividad secundaria β -glicosidasa, permite la liberación de los precursores aromáticos naturalmente presentes en las uvas. En variedades de hollejo delicado o uvas atacadas por *Botrytis*, utilizar la dosis mínima o emplear sólo sobre el mosto. **CARACTÉRE** no proviene de OGM (organismos genéticamente modificados) y no posee actividades secundarias negativas (oxidasas, antocianinas, cinamil estereasas).

APLICACIONES

Uvas blancas ricas en precursores aromaticos
Produccion de vinos con características varietales muy evidentes

DOSIS

En la fase prefermentativa: 1-3 g/100 kg de uva o prensado. Agregar directamente a la uva, sobre el prensado, o también fraccionar el agregado con una posterior incorporación al mosto una vez que sale de la prensa (ej.: 1 g en la uva, 1 g en prensa, 1 g en el mosto en fermentación).

En vino: 3-4 g/hL. La duración del tratamiento es de unas semanas: 2 a 4 semanas a una temperatura de 15 ° C. Para determinar el tiempo exacto de contacto, se recomiendan catas frecuentes: una vez que alcance el efecto deseado, una clarificación con 10-20 g / hl de PLUXCOMPACT elimina la enzima.

Las dosis pueden variar en función del viñedo, de la añada, del pH, de la temperatura y de la tecnología empleada.

MODO DE EMPLEO

El producto puede ser empleado directamente o ser diluido 1:10 en agua para lograr una mejor homogeneización con la masa a la que se incorpora.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bote de 250 g

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.

El producto cumple con las características marcadas por:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009