

**enartis ZYM**

# AROM MP

## ENZIMA PECTOLÍTICA GRANULAR PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS BLANCOS AROMÁTICOS

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

**AROM MP** es una enzima pectolítica granular para la maceración pelicular de la uva blanca.

La presencia en su formulación de actividades secundarias activas en las condiciones de temperatura y pH del mosto, completa la acción de las pectinasas.

**AROM MP** entonces,

- reduce la viscosidad del mosto gracias a la actividad pectolítica;
- acelera la desintegración de las células de la piel gracias a celulasas y hemicelulasas que degradan la pared celular;
- por acción de las actividades secundarias, que disgregan específicamente las membranas celulares, vacuolares y los diversos orgánulos de la célula, aumenta la extracción de sustancias aromáticas, colorantes y polisacarídicas que se encuentran en la parte sólida de la uva.

El vino que se obtiene por lo tanto, es más rico en aromas que expresan la calidad y las características de la fruta de la que se haya producido.

En la vinificación en blanco, el uso de **AROM MP** en la prensa o durante la maceración pelicular, permite:

- intensa y rápida liberación de todos los precursores aromáticos contenidos en los hollejos;
- reducción de las proteínas potencialmente inestables en el vino;
- reducción de la dosis de bentonita necesaria para llegar a la estabilidad proteica y en consecuencia, conservación de una mayor calidad aromática y gustativa también en variedades neutras.

**AROM MP** no procede de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividad Cinamilesterasa (FCE), ni oxidasas.

### APLICACIONES

*Maceración pelicular de uva blanca:*

- aumentar el carácter varietal del vino;
- mejorar la estabilidad proteica reduciendo así el tratamiento con bentonita y preservando la calidad aromática y la estructura del vino.

### DOSIS

2-4 g/100 kg de uva

Las dosis más altas se aplican en condiciones de pH y temperaturas bajas, con tiempo de maceración corto y en caso de falta de maduración de la uva.

### MODO DE EMPLEO

Diluir el producto en 10 partes de agua y adicionar directamente sobre las uvas, en el macerador o en la prensa. Aplicar uniformemente.

#### ESSECO srl

San Martino Trecate (NO) Italy  
Tel. +39-0321-790.300  
Fax +39-0321-790.347  
[vino@enartis.it](mailto:vino@enartis.it) - [www.enartis.com](http://www.enartis.com)

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.

enartis ZYM

AROM MP

## ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

---

250g - 1 kg

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

Envase abierto: ciérrese 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

### ESSECO srl

San Martino Trecate (NO) Italy  
Tel. +39-0321-790.300  
Fax +39-0321-790.347  
[vino@enartis.it](mailto:vino@enartis.it) - [www.enartis.com](http://www.enartis.com)

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.