

**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 - 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 - 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.