

Enzywine CL

Enzima líquida para despectinización de mostos y jugos de uva.

INTERES ENOLÓGICO:

Enzima despectinizante para jugos y mostos de uvas blancas y tintas.

La clarificación de mostos requiere el uso de este tipo de enzimas para asegurar y garantizar una elevada velocidad del proceso y un resultado óptimo.

En el caso de uvas blancas, genera una mayor producción de zumo si se utiliza directamente en la prensa. El aumento ronda entre un 7 a un 10%, manteniendo aromas y calidad del mismo. A su vez, se requiere menos presión en el programa de prensa para extraer la misma cantidad de zumo.

Esto trae aparejado muchos puntos positivos como un 8% más de mosto flor, eliminación de los riesgos de sabores herbáceos y un aumento de 20% de capacidad de producción de la prensa por aumento de la velocidad del ciclo.

Para las variedades tintas, aumentará la producción de vino entre 3 y 5 % y reducirá la turbidez en más de un 40% después de la fermentación alcohólica si la usamos durante la maceración.

APLICACIONES:

ENZYWINE CL se debe añadir durante el estrujado/despallado antes de prensar en uvas blancas, y después del estrujado/despallado al llenar el tanque de maceración para uvas tintas.

La homogenización se lleva a cabo mediante remontajes. ENZYWINE CL actúa tan pronto como entra en contacto con las uvas, reduciendo viscosidad, facilitando así la liberación del zumo y favoreciendo la extracción.

ENZYWINE CL inicia su actividad a los 5°C y tolera hasta 50°C. Para tratar uvas térmicamente aconsejamos añadir ENZYWINE THERMOTOLERANCE.

ENZYWINE CL es activa entre pH 2,6 a 5,2, además tiene una tolerancia a SO₂ de 500ppm y se desactiva en presencia de bentonita.

ACTIVIDAD:

6.000 PLA/g

DOSIS:

2,0 a 4,0 ml/hl para uvas blancas.

3,0 a 5,0 ml/hl para uvas tintas.

PRESENTACIÓN:

Bidón por 20 lts.