

Enzywine CL-MG

Enzima enológica microgranulada concentrada para clarificación y despectinización de mostos.

INTERES ENOLÓGICO:

Enzima para despectinización y clarificación de 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 usara durante la maceración.

APLICACIÓN:

Se recomienda disolver ENZYWINE CL-MG previamente en mosto o agua antes de su incorporación en una relación 10:1.

ENZYWINE CL-MG 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. Debe garantizarse un contacto mínimo de ENZYWINE CL-MG de 1 a 4 horas en condiciones normales, la completa despectinización dependerá de las condiciones del sustrato, temperatura, pH, tiempo de contacto y dosis.

Por todo esto recomendamos hacer ensayos preliminares para ajustar la dosis.

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

ENZYWINE CL-MG 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:

12.000 PLA/g

DOSIS:

0,5 a 2,0 g/hl para uvas blancas.
1,0 a 3,0 g/hl para uvas tintas.

PRESENTACIÓN:

Paquetes por 500 grs.

