

Enzywine EXT-MG

Enzima enológica microgranulada concentrada para la extracción del color y de los aromas en uvas tintas de calidad.

INTERES ENOLÓGICO:

ENZYWINE EXT-MG, es un preparado enzimático completo que permite obtener la máxima concentración de sustancia colorante incrementando la intensidad, aumentando la estabilidad del color, facilitando la filtrabilidad. Esto lo hace gracias a su actividad secundaria mejorada de hemicelulasas.

ENZYWINE EXT-MG, además aumenta la extracción de taninos nobles del hollejo y polisacáridos, además de aromas varietales.

ENZYWINE EXT-MG, permite reducir la intensidad del prensado y de trabajos mecánicos como remontajes o los tiempos de maceración hasta un 30%, causa principal de la extracción. A su vez se logra un aumento de entre un 5 y 10% del vino flor al final de la fermentación alcohólica.

APLICACIÓN:

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

ENZYWINE EXT-MG se debe añadir durante el triturado/despallado, en el llenado del depósito de maceración. Debe garantizarse un contacto mínimo de ENZYWINE EXT-MG de 1 a 4 horas en condiciones normales, la completa extracción 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 EXT-MG completa una producción de vinos tintos afrutados con solo un día de refrigeración en lugar de los dos días necesarios sin enzimas. La homogenización se lleva a cabo mediante remontajes.

ENZYWINE EXT-MG actúa tan pronto como entra en contacto con las uvas, reduciendo viscosidad, facilitando así la liberación del zumo y favoreciendo la extracción.

ENZYWINE EXT-MG inicia su actividad a los 10°C y tolera hasta 50°C. Para tratar uvas térmicamente aconsejamos añadir ENZYWINE THERMOTOLERANCE.

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

ACTIVIDAD:

10.000 PLA/

DOSIS:

1,0 a 2,0 g/hl para uvas tintas de bayas grandes.
2,0 a 3,0 g/hl para uvas tintas de bayas pequeñas.

PRESENTACIÓN:

Paquetes por 500 grs.

