

Enzywine

THERMOTOLERANCE

Enzima enológica para procesos de termovinificación y elaboración de mostos concentrados.

INTERES ENOLÓGICO:

Enzima termoresistente a base de pectinasas y hemicelulasas derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus Niger*.

La aplicación de calor en mostos favorece la extracción de los compuestos fenólicos que están presentes en la piel de la uva, principalmente antocianos responsables del color en los mostos y vinos.

ENZYWINE THERMOTOLERANCE mejora la clarificación, incrementa la extracción de polifenoles, estabiliza el color y optimiza el prensado.

ENZYWINE THERMOTOLERANCE incrementa la desorganización de la célula y disminuye la viscosidad del estrujado, indispensable para una extracción polifenólica balanceada y una buena clarificación.

APLICACIÓN:

El momento de la aplicación depende de las instalaciones como de la sistemática de trabajo.

Puede agregarse directamente en el estrujado o fraccionar con una posterior adición en el tanque pulmón.

Se sugiere diluir ENZYWINE THERMOTOLERANCE 10 veces su peso en agua o mosto para garantizar una adecuada homogeneización.

ENZYWINE THERMOTOLERANCE inicia su actividad a los 10°C y tolera hasta 60°C, temperatura en la que comienzan a degradarse.

ENZYWINE THERMOTOLERANCE es activa entre pH 2,5 a 6,0, además tiene una tolerancia a SO₂ de 500ppm y se desactiva en presencia de bentonita.

ACTIVIDAD:

6.000 PLA/g

DOSIS:

1,0 a 3,0 ml/hl.

PRESENTACIÓN:

Bidón por 20 lts.