

Enzywine EXT

ENZYWINE

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

Enzima pectolítica líquida para la extracción del color y de los aromas en uvas tintas de calidad.

INTERES ENOLÓGICO:

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

ENZYWINE EXT 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:

ENZYWINE EXT se debe añadir durante el triturado/despallado, en el llenado de del depósito de maceración.

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

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

ENZYWINE EXT 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:

5.000 PLA/g.

DOSIS:

3,0 a 4,0 ml/hl para uvas tintas de bayas grandes.

4,0 a 5,0 ml/hl para uvas tintas de bayas pequeñas.

PRESENTACIÓN:

Bidón por 20 lts.