

MYZYM CLEAR™ PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Clarificación de mostos y vinos botritizados o cargados de pulpa y mejora de la filtrabilidad.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM CLEAR™ presenta dos tipos de actividades principales:

- Actividades pectolíticas altamente purificadas y concentradas, que hidrolizan las pectinas de la uva.
- Actividad glucanasa que reduce los polímeros [beta (1,3-1,6) glucanos] de *Botrytis*.

En mostos alterados por *Botrytis*, esta sinergia de actividades es fundamental. Estos mostos son particularmente difíciles de clarificar, pero también extremadamente sensibles al oxígeno, debido a las actividades oxidasas de las uvas y de *Botrytis*.

Por lo tanto, la potente acción de **MYZYM CLEAR™** es necesaria para eliminar una parte de estas oxidasas con las burbas, pero también para asegurar un inicio temprano de la fermentación en un mosto suficientemente limpio y claro. Por otro lado, permite la eliminación de glucanos, algo obligatorio antes de cualquier tratamiento con bentonita.

MYZYM CLEAR™ también conlleva un excelente asentamiento de las burbas y restituye la limpieza aromática de los mostos. También es particularmente eficaz en mostos cargados de pulpa, incluso en uvas no afectadas por *Botrytis*.

Finalmente, las levaduras también liberan glucanos durante su fermentación. A este respecto, **MYZYM CLEAR™** también es la formulación recomendada para mejorar la filtrabilidad y la clarificación de los vinos, en uso post-fermentativo.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger* Y *Trichoderma harzianum*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas, pectinasas, beta-[1,3-1,6]-glucanasas. Contiene actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de las regiones pécticas ramificadas.
- Actividad cinamilesterasa: no detectable. De este modo, se preserva la frescura aromática de los vinos blancos y rosados.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 3 g/hL.

↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso de agua fría. Mezclar hasta que la completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, en el encubado o en el mosto. Se puede usar también en vino para mejorar la filtrabilidad.

Utilizar un sistema de goteo, bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una perfecta homogeneidad en la uva vendimiada, el mosto o el vino. Tras su incorporación a la fase líquida, homogeneizar mediante remontado.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g.

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Después de la preparación, utilizar el mismo día.