

MYZYM EXTRACT™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Extracción del color e incremento de la estructura.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM EXTRACT™ es un preparado de enzimas pectolíticas y de actividades complementarias que aceleran la degradación de las paredes celulares que componen la baya.

MYZYM EXTRACT™ se adapta a la elaboración de los vinos extraídos de las uvas tintas con una madurez y un potencial de extracción bajos. De este modo, permite el incremento del rendimiento en términos de vino de yema, así como la mejora del color (matiz más intenso y más violáceo) y un incremento en la estructura tánica.

MYZYM EXTRACT™ permite reducir la frecuencia y la intensidad de las acciones mecánicas y los riesgos de trituración.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Composición enzimática principal: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinliasas. Contiene actividades hemicelulasas y celulasas que facilitan el debilitamiento de la baya.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 3 g/100 kg de la vendimia o 1 a 3 g/hL.

↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso en agua fría. Mezclar hasta su completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, en el encubado o en el mosto.

Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en la vendimia o en el mosto. Tras la incorporación al mosto, mezclar bien el mosto mediante un remontado.

No realizar un tratamiento con bentonita durante el enzimado.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g, 250 g, 1 kg y 10 kg.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Tras su preparación, usar durante el día.