

EXTRAZYME LIQUIDE

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Extracción de mostos y componentes de alta calidad a partir de uvas blancas o tintas.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZYME PROCESS LIQUIDE es una suspensión líquida de enzimas pectolíticas y actividades complementarias que aceleran la degradación de componentes de las paredes celulares de bayas de uva. Su forma líquida facilita su utilización.

EXTRAZYME PROCESS LIQUIDE se recomienda para la elaboración de vino a partir de uvas blancas extractabilidad y madurez baja. Permitiendo un mayor rendimiento durante la extracción del mosto flor, reduciendo así los ciclos de prensado y disminuyendo la trituración

EXTRAZYME PROCESS LIQUIDE facilita el desfangado estático o flotación gracias a una temprana despectinización

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus Níger*.
- Composición principal enzima: poligalacturonasa y pectinestérases pectinolyases. Contiene hemicelulasas y celulasas que facilitan el debilitamiento del negocio de la uva.
- Cinnamylestérase Actividad: muy bajo.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 3-8 mL / 100 kg de uva para la extracción. Las dosis varían en función de las limitaciones del proceso:

	Maceración de uvas tintas (potencial medio)	Extracción de mosto blanco o rosado con prensado
Dosificación mínima (condiciones fáciles)	3 mL/100 kg	3 mL/100 kg
Temperatura del mosto : <12°C	+2 mL/100 kg	+2 mL/100 kg
Temperature del mosto : entre 12 y 16°C	+ 0,5 mL/100 kg	+ 0,5 mL/100 kg
Películas gruesas/cosechas no destalladas	+ 1,5 mL/100 kg	+ 1,5 mL/100 kg
Maceración prefermentaria < 2 días	+ 2 mL/100 kg	/
Clarificación rápida después del prensado / aumento del rendimiento en mosto *	+ 2 mL/100 kg	+ 2 mL/100 kg

* La dosis más alta por lo general permite prescindir de enzimas de clarificación (excepto Fludase en vino) y aumentar aún el rendimiento de mosto o mosto flor.

↓ MODO DE EMPLEO

Para facilitar la homogeneización del producto es mejor diluir la cantidad de enzima en 10 veces su volumen en agua. Incorporar tan pronto como sea posible: a la tolva de recepción, o en su defecto a la prensa / los tanques.

Utilice un sistema gota a gota, una bomba de dosificación u otro sistema para asegurar una dispersión completamente homogénea sobre la uva o el mosto.

Precauciones: no tratar con bentonita junto con el tratamiento enzimático. las Bentonitas tienen la propiedad de adsorber enzimas. Si es necesario un tratamiento con bentonita, se llevará a cabo después de la acción enzimática.

EXTRAZYME LIQUIDE

LA EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA EN UNAS POCAS PREGUNTAS

En cosechas de madurez reducida, incluso muy reducida, ¿existe un riesgo de extracción de compuestos herbáceos o de taninos verdes por las enzimas?

¡Todo lo contrario! Las enzimas no pueden adherirse a los taninos de pepitas, astringentes, ya que estas pepitas están recubiertas por una cutícula en las que las enzimas enológicas carecen completamente de efecto. Por otro lado, el empleo de **EXTRAZYME LIQUIDE** para extraer color, mosto y estructura disminuye la necesidad de acciones mecánicas (estrujados, remontados...) necesarias para obtener estos efectos. La extracción es mucho más selectiva y lenta y, por lo tanto, menos susceptible de favorecer la aparición de sequedad y de verdor.

¿Es cierto que hay que evitar la acción enzimática en una cosecha de tinto alterada?

En el caso de una cosecha atacada por Botrytis, es esencial evitar cualquier trituración mecánica de la uva. En cambio, la enzima no se adhiere a la zona sub-pelicular infestada por Botrytis. **EXTRAZYME LIQUIDE** – si se añade en el encubado – se revela entonces como una herramienta ideal para aumentar la difusión de los pigmentos tan preciosos en caso de alteración, sin los riesgos vinculados a las acciones mecánicas.

¿Son las enzimas líquidas tan eficaces como su equivalente en polvo?

Sí, pero es conveniente adaptar las dosis al efecto buscado y a las condiciones del medio. Por otro lado, nuestras preparaciones en polvo están aún más purificadas que nuestras preparaciones líquidas.

¿Por qué es corta la vida de utilización preferente de las enzimas líquidas?

Una enzima es una proteína que debe su actividad a su estructura tridimensional. Esta estructura compleja es frágil, y la presencia de agua puede modificarla rápidamente. Sin destruir la propia proteína, el agua puede, con el tiempo, hacer que cambie su conformación, lo que da como resultado una pérdida progresiva, pero cierta, de su eficacia.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 500mL, 1L y 20L

Conservar en un lugar seco y bien ventilado, libre de olores, a una temperatura entre 2 y 4 °C. Una vez abierto o almacenado a una temperatura ambiente el producto debe utilizarse inmediatamente.