

# EXTRAZYME MPF

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Enzimas de maceración y de extracción altamente concentradas. FCE.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EXTRAZYME MPF** es una preparación enzimática concentrada constituida de actividades pectolíticas seleccionadas por su aptitud a favorecer la extracción de los componentes fenólicos durante la maceración prefermentativa frío para los vinos tintos o blancos.

Para la vinificación en tinto, utilizado durante la maceración, **EXTRAZYME MPF** favorece la extracción rápida de los antocianos y del potencial aromático.

Esta preparación es FCE y tiene una actividad cinamil esterase muy débil para evitar la formación de fenoles volátiles.

### ↓ CARACTERISTIQUES

- 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: indetectable

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

De 3 a 6 g/100 kg para la maceración y la extracción en vinificación en tinto. 1 g/100 kg corresponde a 1 cL de suspensión preparada anteriormente para 100kg de uva. Las dosis de empleo varían según las limitaciones del proceso:

	Maceración prefermentaria en frío de uvas tintas	Maceración pelicular de uvas blancas
<b>Dosificación mínima</b> (condiciones fáciles)	<b>3 g/100 kg</b>	<b>3 g/100 kg</b>
Temperatura uvas : debil	T° < 12°C : + 0,5 g/100 kg	T° < 5°C : + 1 g/100 kg
Películas gruesas /cosechas no destalladas	+ 1 g/100 kg	+ 0,5 g/100 kg
Maceración prefermentaria < 2 días	+ 1 g/100 kg	+ 1 g/100 kg
Clarificación rápida después del prensado / aumento del rendimiento en mosto *	+ 1,5 g/100 kg	+ 1 g/100 kg

\* Esta dosificación más elevada permite generalmente prescindir de la enzima de clarificación (excepto FLUDASE en vino) y aumentar aún más el rendimiento en mosto o vino de yema.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el contenido de una caja de 100 g en 1L de agua fría, mezclar hasta su completa disolución. Esta solución es estable aproximadamente 36 horas. Incorporar lo más pronto posible: en la tolva de recepción, o en su defecto en el encubado/ en la prensa.

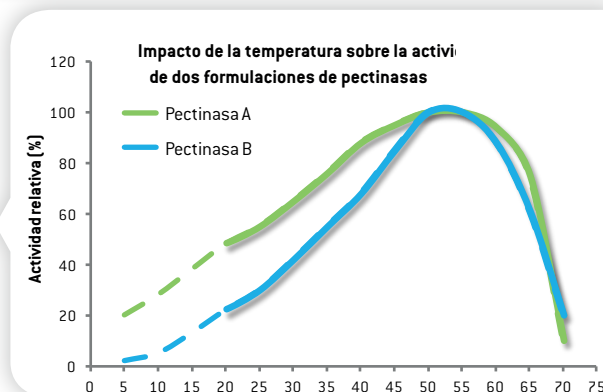
Utilizar un sistema de gota a gota, de bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una homogeneidad perfecta en la cosecha o el mosto.

# EXTRAZYME MPF

## SELECCIONAR LAS ENZIMAS ACTIVAS A BAJA TEMPERATURA

La actividad de las enzimas pectolíticas aumenta con la temperatura hasta alcanzar su óptimo de actividad (curva de campana) para a continuación disminuir hasta la desnaturalización de las moléculas. Las curvas de actividad varían en función de la cepa de microorganismo productor y de las condiciones de fermentación del hongo.

Algunas enzimas conservarán, por lo tanto, una actividad del 30% a 10°C mientras que, a esta temperatura, la actividad de otras enzimas será del 5%. Para trabajar eficaz y rápidamente a baja temperatura, **EXTRAZYME MPF** es una formulación constituida por enzimas que conservan una mejor actividad en las condiciones térmicas que se encuentran en maceración prefermentaria en frío de uvas tintas o en maceración pelicular de uvas blancas.



## LA EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA EN FRÍO EN UNAS POCAS PREGUNTAS

### ¿Cuál es la diferencia entre EXTRAZYME MPF y EXTRAZYME FRUIT? ¿Y respecto a EXTRAZYME BLANC?

Las actividades pectolíticas de **EXTRAZYME MPF** muestran una actividad más regular frente a una disminución de temperatura durante su utilización. **EXTRAZYME MPF** permite, por lo tanto, en maceración a baja temperatura, una mejor extracción, a dosificación equivalente, que **EXTRAZYME FRUIT** o **EXTRAZYME BLANC**. Sin embargo, al contrario que estas dos preparaciones, no posee actividad de revelación aromática complementaria a la acción extractiva de los precursores. En algunos casos, el freno al desarrollo aromático será la falta de precursores, será conveniente, por lo tanto, extraerlos al máximo y utilizar **EXTRAZYME MPF** si nos encontramos a baja temperatura. En otros casos, y a temperatura no limitante, es la liberación aromática a partir de los precursores la que será insuficiente, y se recurrirá a **EXTRAZYME BLANC** o **EXTRAZYME FRUIT**.

### ¿Me permite EXTRAZYME MPF disminuir el periodo de maceración prefermentaria en frío?

Sí. Seleccionando la dosificación apropiada para las condiciones de maceración, se puede ajustar el periodo de MPF por ejemplo de 5 días a 1 ó 2 días para un resultado equivalente o incluso mejor. Por otro lado, se facilita el trabajo mecánico posterior. Y sobre todo, de este modo se limitan los riesgos microbiológicos que surgen durante largas MPF.

### ¿Revela EXTRAZYME MPF los tioles varietales en variedades de cepa como el Sauvignon?

**EXTRAZYME MPF**, gracias a su excelente actividad de extracción a baja temperatura, permite enriquecer el mosto en precursores tiolados. En cambio, ninguna enzima enológica es capaz de revelar los tioles a partir de estos precursores inodoros. Ahí es donde interviene la levadura, cuyo equipamiento enzimático presenta esta capacidad. La asociación de **EXTRAZYME MPF** en maceración pelicular y de la levadura **IOC RÉVÉLATION THIOLS** para la fermentación será, por lo tanto, un potente instrumento para aumentar los contenidos de aromas tiolados varietales.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g, 1kg

**EXTRAZYME MPF** pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior a 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España