

SUCCESS CLAR™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Clarificación de los mostos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Las pectinas de la uva son polisacáridos que forman un denso entramado y aumentan la viscosidad del mosto, haciendo que la sedimentación de las lías sea especialmente lenta.

SUCCESS CLAR™ es una suspensión de enzimas pectolíticas sinérgicas, que aceleran la decantación de las lías del mosto por hidrólisis de las pectinas. Su formato líquido hace que resulte muy fácil de emplear, en especial, en las grandes estructuras de vinificación y para los mostos procedentes de la termovinificación.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen : extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales : poligalacturonasas, pectinesterasas y pectineliadas.
- Actividad cinamilesterasa : muy baja. Los riesgos de pérdida de frescura aromática son limitados.
- Forma : líquida.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 3 mL/hL para la clarificación de los mostos.

↓ MODO DE EMPLEO

Para favorecer la homogeneización del producto, es preferible diluir la cantidad de enzima extraída en 10 veces su volumen de agua. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, en la prensa o, en su defecto, en el mosto en el depósito de desfangado.

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.

Precauciones : no realizar un tratamiento con bentonita mientras se produce el enzimado. Entre las propiedades de las bentonitas se encuentra la adsorción de las enzimas. Si es necesario llevar a cabo un tratamiento con bentonita, se realizará tras la operación de desfangado.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidón de 10 kg.

Conservar en un local seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 4 y 8 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

SUCCESS CLAR™

UNA FORMULACIÓN CON UN AMPLIO ESPECTRO DE ACTIVIDADES

Las pectinasas de la uva, y especialmente las pectinesterasas y las poligalacturonasas, permiten la hidrólisis parcial de las pectinas durante la maduración de la baya, lo que provoca su reblandecimiento.

Por contra, estas enzimas son insuficientes y poco eficaces para la reducción rápida y significativa de la viscosidad en el desfangado de los mostos.

SUCCESS CLAR™ contiene ambas familias de enzimas en grandes cantidades, además de actividades pectineliásas, ausentes en la baya y, sin embargo, de singular eficacia en la ruptura de las cadenas pécticas y la aceleración de la sedimentación de las lías.

Esta rápida decantación permite eliminar — al mismo tiempo que las lías — las actividades tirosinasas de la uva, potencialmente responsables del pardeamiento de los mostos.

LA CLARIFICACIÓN EN POCAS PREGUNTAS

En la fase de clarificación, ¿debo incrementar la dosis de SUCCESS CLAR™ si la vendimia está alterada (Botrytis) ?

No necesariamente, ya que **SUCCESS CLAR™** carece de actividad glucanasa. En ese caso, sería conveniente emplear MYZYM CLEAR™.

¿Por qué una enzima me parece eficaz una añada y menos la siguiente ?

La eficacia de una preparación enzimática depende de la buena adecuación entre su dosificación, las condiciones del medio, y la propia materia prima. Parámetros como el estrés hídrico, el espesor del hollejo de la uva, el pH, la cantidad de pectinas o de betaglucanos, etc., pueden cambiar completamente entre añadas, precisando dosis e incluso formulaciones enzimáticas diferentes.

¿Por qué es tan corta la fecha límite de consumo recomendada de las enzimas líquidas ?

Una enzima es una proteína cuya actividad depende de su estructura tridimensional. Esta organización es compleja y frágil, y la presencia del agua puede modificarla rápidamente. Sin bien no destruye la propia proteína, con el tiempo, el agua puede variar su conformación, lo que provoca una pérdida progresiva, aunque segura, de su eficacia.