

# Primuszym



Preparación enzimática líquida con alto poder de extracción

Las enzimas son herramientas enológicas naturales. El principal objetivo de un enólogo es preservar e incluso potenciar los diferentes componentes de la uva que determinarán la calidad final del vino.

Las enzimas se utilizan para obtener una mejor extracción inicial de varios componentes (zumo, color, aromas...) mejorando su intensidad. Añadidas al mosto o vino, las enzimas pueden hidrolizar las problemáticas sustancias de alto peso molecular como pectinas, proteínas y beta-glucanos, mejorando la clarificación y la filtración.

También es importante destacar que el uso de enzimas no afecta a los aromas y características propias del vino a tratar ya que estas se encuentran presentes en la uva y su utilización no pone en peligro la integridad de los métodos tradicionales que mucho enólogos han heredado a través de los siglos.

## Características:

**Primuszym** es una formulación betaglucanasica líquida ámbar apta para su uso en industria alimentaria. Es producida por una cepa no modificada genéticamente de *Trichoderma Reesei*. Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

**Primuszym** cuenta con una amplia actividad secundaria hemicelulasaica posibilitando de esta forma una mejoría en la **extracción de color y aromas**.

Los beneficios que aportan su utilización son los siguientes:

- Disminuye la viscosidad y el poder de colmatación, mejorando así el rendimiento.
- Mejora la filtración.
- Rangos de eficiencia amplios en pH, presentando mayor actividad en el rango de 4-6.
- Creación de vinos más sedosos.

## Modo de Empleo:

La dosis de enzima a usar depende de los procesos y de la temperatura procesada. Las cantidades recomendadas son:

- Vino blanco, maceración: 1-4 ml. /Quintal de uva.
- Maceración de vino tinto: 0,5-3 ml. /Hl. de mosto.

No se debe aplicar bentonitas ya que la bentonita absorbe las proteínas enzimáticas y al mismo tiempo las inactiva

**Envasado:** Bote de 1 KG.

**Conservación:** Almacenar en lugar fresco y seco, preferiblemente frío (<10°C).

(1) Una unidad BU es la cantidad de enzima capaz de producir un nmol de azúcares reductores como glucosa por segundo bajo las condiciones del ensayo.

*"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/06/08 -"*

