

Primuszym glucan



Preparación enzimática líquida con alto poder de clarificación y filtración.
 Especial para crianza sobre lías y liberación de manoproteínas.

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 éstas 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 glucan es una formulación enzimática con alta actividad betaglucanasa apta para su uso en industria alimentaria. Hidroliza los enlaces beta-1,3 y beta-1,6 de 1,3-(1,6)-beta-D-glucanos con producción de glucosa. Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

Por su composición degrada los beta-glucanos provenientes de uvas afectadas por **botrytis cinerea** siendo muy útil en la mejora de filtraciones afectadas por ella.

Primuszym glucan puede ser utilizada en la **crianza sobre lías** para incrementar la liberación de polisacáridos y **manoproteínas**, aumentando el cuerpo y estructura de los vinos

Rangos de eficiencia amplios en pH, presentando mayor actividad en el rango de 4-6. Puede ser usada en Termovinificación hasta los 60° C.

Modo de Empleo:

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

- Eliminación de glucanos: 1-4 ml. /100 Kg. de uva.
- Liberación de manoproteínas: 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).

"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 -

