

Primuszym Pectin



Preparación enzimática pectolítica líquida con 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 Pectin es una formulación pectolítica líquida ámbar apta para su uso en industria alimentaria.

Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

La acción de **Primuszym Pectin** es muy importante durante la maceración de vinos tintos, ya que rompe la pared de las células vegetales y permite una mayor salida de color y aromas. Su utilización es recomendada para vinos tintos jóvenes y rosados.

Los beneficios que aportan su utilización son los siguientes:

- Mejora la clarificación.
- Extracción aromática amplia sin liberación de metanol al no actuar mediante desestirificación.

Modo de Empleo:

La dosis de enzima a usar depende de los procesos y de la temperatura procesada.

- Maceración de vino tinto y rosado: 2-4 ml. /Hl. de mosto.
- Temperatura adecuada de utilización: + 14° C.
- Rangos de eficiencia amplios en pH, presentando mayor actividad en el rango de 2.8-5.
- Añadir directamente tan pronto como sea posible, al principio de la maceración en el encubado, después de SO₂.

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 01/06/11 -"