

# Winepro-E5

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA EL TRATAMIENTO DE MOSTOS PARA VINOS BLANCOS Y TINTOS

## DESCRIPCIÓN

- Winepro-E5 es una enzima pectolítica concentrada que contiene una importante actividad de  $\beta$ -glucosidasa, producida a partir de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*.
- Winepro-E5 ha sido especialmente desarrollada para la maceración y extracción de aromas en frío del mosto para vinos blancos, y para mejorar la extracción de color y aroma en la fermentación en frío en vinos tintos. Contiene diferentes actividades:

La pectín liasa (PL, IUB 4.2.2.10), la principal actividad, fundamental para romper las pectinas esterificadas; la  $\beta$ -glucosidasa ( $\beta$ D GLU, IUB 3.2.1.21), permite la liberación de los componentes aromáticos en el vino; la poligalacturonasa (PG) rica en actividad endo-PG que, en sinergia con la (PL) realizan clarificaciones rápidas y ayudan a la filtración del vino; la arabanasa (AR) que degradan las partes ramificadas de las pectinas; la pectinesterasas (PE) que apoyan la PG para romper pectinas.

La enzima ha sido purificada de la actividad cinamil-esterasa.

## ACTIVIDAD

- Winepro-E5 es una pectinasa granulada, estandarizada con maltodextrina en actividad mínima de 450 PLU / g y 1.000 unidades de  $\beta$ -D-Glu / g.

## APLICACIÓN Y DOSIS

- Winepro-E5 es una enzima de clarificación. Añadir (después de la dilución al 5% en agua) directamente en el mosto y bien homogeneizado en la masa.

Aplicación	Dosis/hl	Recomendaciones
Mostos para vinos blancos	2-3 g/hl	8-12 horas a 5-10°C
Mostos para vinos tintos	2-3 g/hl	4-6 horas a 5-10°C

# Winepro-E5



ENZIMA PECTOLÍTICA PARA EL TRATAMIENTO DE MOSTOS PARA VINOS BLANCOS Y TINTOS

## REGLAMENTO BIO CE

- Winepro-E5 está permitido en la Agricultura Biológica, bajo el Reglamento Europeo CE nº 834/2007 - RUE 203/2012. Se puede utilizar en el procesamiento de vino orgánico solo para clarificar.

## ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

- Winepro-E5 está disponible en envases de plástico de 100 gr. y 500 gr. Almacenar en su envase original en un lugar fresco y seco (<15 °C) con el fin de mantener la máxima actividad durante 36 meses.