



Winepro-E8

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA LA CLARIFICACIÓN Y LA MACERACION RÁPIDA EN FRÍO DE LA UVA

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-E8** es una pectinasa altamente concentrada producida por cepas clásicas y seleccionadas de *Aspergillus niger*.
- **Winepro-E8** fue particularmente producida para una clarificación y/o maceración rápida en frío de los mostos de vinos blancos, y para el mejoramiento de la extracción del color y de los aromas dentro de los mostos de vinos tintos.

El producto es muy eficiente a baja temperatura y con un pH ácido. Contiene diferentes actividades como la Pectin-lyase (PL, IUB 4.2.2.10), actividad principal, fundamental para la degradación de las pectinas esterizadas, Hemicelulasa y Celulasa para la extracción del color, la Polygalacturonasa (PG), rica en actividad endo-PG, que con la PL permite clarificaciones más rápidas, la Pectine- estérasa (PE), que prepara el medio para la acción de la PG y una importante actividad de Arabanasa (AR), que degrada las partes ramificadas de las pectinas.

- **Winepro-E8** es purificada de la actividad cinnamyl- estérase.

ACTIVIDAD

- **Winepro-E8** es una pectinasa con forma de polvo micro granulado, estandarizada con maltodextrina, con una actividad mínima de 450 PLU/g.

APLICACIÓN Y DOSIS

Añadir (después dilución al 5% en el agua) directamente en el mosto y bien dispersar en la masa.

Aplicación	Dosis/hl	Recomendaciones
Maceración	1-2g/hl	1-8 horas a 5-18°C
Clarificación estática rápida	0,5-3g/hl	6-24 horas



Escanea el código QR con el móvil o tablet y encuentra toda la información del producto.

Ficha Técnica

Enzima - **Winepro-E8**

Winepro-E8

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA LA CLARIFICACIÓN Y LA MACERACION RÁPIDA EN FRÍO DE LA UVA

REGLAMENTO BIO CE Y NOP

- **Winepro-E8** está en acuerdo con la reglamento del producto usable en la Agricultura Biológica en aplicación del RCE nº834/2007 – RUE 203/21012 y del reglamento NOP como producto “input” en la vinificación de productos a partir de agricultura biológica, únicamente en la clarificación.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

- **Winepro-E8** 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 24 meses.

 **1ERCROUTECH, S.L.**

 Apto de correos, 30

08731 St. Martí Sarroca (BCN)

 Tel. +34 607 225 663

 info@1ercrutech.com

 www.1ercrutech.com

Producido para uso alimentario. Para uso enológico. Exclusivamente para uso profesional. Conforme la reglamentación vigente.

Estas informaciones se refieren únicamente al producto indicado y no constituyen una garantía, en ningún caso el usuario es exento del respeto de las normas de seguridad y de la utilización incorrecta del producto.