



Winepro-Ethiol

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA LA EXPRESIÓN AROMÁTICA EN VINOS BLANCOS

DESCRIPCIÓN

Winepro-Ethiol es una enzima pectolítica concentrada producida a partir de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*. **Winepro-Ethiol** ha sido especialmente desarrollado para la extracción de compuestos aromáticos para mostos de vino blanco como el sauvignon, la chenina, etc. Funciona a baja temperatura y pH ácido. Ayuda a la hidrólisis de los precursores de uva aromatizados tiolados como 4 MMP, A3MH, 3MH, 4MMPOH, 3MMB. La actividad específica sobre los compuestos tiolados permite una alta expresión de los aromas típicos de sauvignon, como las frutas tropicales "mango, papaya y maracuyá", y los cítricos, especialmente el pomelo. Contiene diferentes actividades: Pectina-liasas (PL IUB 4.2.2.10) actividad principal, fundamental para descomponer las pectinas esterificadas; Actividad significativa de arabanasa (IUB 3.2.1.99) para la degradación adicional de pectinas ramificadas; Hemicelulasa y celulasa (CMC) para facilitar la extracción; La poligalacturonasa (PG), rica en actividad endo-PG que en sinergia con (PL) realiza aclaraciones rápidas y ayuda a la filtrabilidad del vino; Pectinesterasa (PE) que soporta las pectinas de ruptura de PG. La enzima se purificó a partir de la actividad de cinamilesterasa.

ACTIVIDAD

Winepro-Ethiol es una pectinasa granulada, estandarizada con 450 PLU / g de maltodextrina.

APLICACIÓN Y DOSIS

- Winepro-Ethiol** permite maceraciones rápidas a temperaturas entre 5 y 18 ° C. Agregue (después de la dilución al 5% en agua) directamente en el mosto y homogeneice bien la masa. Para obtener los mejores resultados, se puede combinar con la levadura **Winepro-Lthiol** y el nutriente específico **PREFERM OPTIMO**.
- Winepro-Ethiol** también se puede agregar durante la fermentación. Dado que los compuestos de tiol son sensibles a la oxidación al final de la fermentación, sugerimos que la primera decantación proteja estos compuestos con un antioxidante específico para reducir el potencial redox.

Aplicación	Dosis/hl	Recomendaciones
Maceración	2-5g/hl	1-8 heures à 5-18°C
Fermentación	2-4g/hl	



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

Ficha Técnica Levadura - **Winepro-Ethiol**

Winepro-Ethiol

ENZIMA PECTOLÍTICA PARA LA EXPRESIÓN AROMÁTICA EN VINOS BLANCOS

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

• **Winepro-Ethiol** 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.

 **1ERCUTECH, 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.