



Ficha técnica

Enzima - **Winepro-E2**

Winepro-E2

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-E2** es una enzima pectolítica concentrada, producida a partir de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*.
- **Winepro-E2** ha sido desarrollado especialmente para el contacto de la piel en la maceración de los mostos de vinos blancos y tintos; y la clarificación de los mostos de vino blanco. Contiene diferentes actividades: Pectinliasa (PL, IUB 4.2.2.10), la principal actividad, fundamental para romper la pectina esterificada; Poligalacturonasa (PG) rica en actividad endo-PG que, en sinergia con el (PL), realiza clarificaciones más rápidas; Pectina esterasa (PE), que prepara el sustrato para la acción de PG, arabanasa (AR) para una degradación adicional de las partes ramificadas de la pectina. La enzima ha sido purificada de la actividad cinamil-esterasa.

ACTIVIDAD

- **Winepro-E2** es una enzima granulada estandarizada con maltodextrina con una actividad de 350 PLU / g.

APLICACIÓN Y DOSIS

- **Winepro-E2** es una enzima muy activa en la maceración y clarificación. Añadir (después de la dilución al 5% en agua)

Aplicación	Dosis/hl	Recomendaciones
Mostos para vinos blancos	Contacto con piel: 2-3 g/hl Clarificación: 2-3 g/hl	2-8 horas a 10-15 °C 8-12 horas a 20 °C
Mostos para vinos tintos	2-3 g/hl	En Fermentación

Ficha técnica
Enzima - **Winepro-E2**

Winepro-E2

REGLAMENTO BIO CE

- **Winepro-E2** es un producto utilizable en la Agricultura Biológica en aplicación del Reglamento europeo CE nº 834/2007 – RUE 203/2012, es utilizable únicamente en el proceso de clarificación.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

- **Winepro-E2** 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.