



Ficha técnica

Enzima - **Winepro-E5**

Winepro-E5

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-E5** es una enzima pectolítica concentrada que contiene una importante actividad de β -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 β -glucosidasa (β 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 β -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

Ficha técnica

Enzima - **Winepro-E5**

Winepro-E5

REGLAMENTO BIO CE

- **Winepro-E5** no está certificado como orgánico, pero está autorizado para su uso en vinificación ecológica conforme al Reglamento (UE) 2018/848 y al Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 (Anexo V, Parte D), como preparado enzimático enológico utilizado como coadyuvante tecnológico en procesos de clarificación.

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.