

Ficha técnica

Enzima - **Winepro-Ethiol**

Winepro-Ethiol

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-Ethiol** es una enzima pectolítica concentrada, producida a partir de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*. Se caracteriza por una importante actividad b-glucosidasa.
 - **Winepro-Ethiol** ha sido formulada para la clarificación de mostos blancos, tintos y rosados procedentes de uvas ecológicas con el fin de reducir el uso posterior de coadyuvantes de clarificación. Se caracteriza por varias actividades enzimáticas secundarias importantes, como la poligalacturonásica, rica en actividad endo-PG, que en equilibrio con PL permite clarificaciones aceleradas, la pectina-esterásica, que prepara el sustrato para la intervención de PG, y la arabanásica, que degrada las partes ramificadas de las pectinas.
- Winepro-Ethiol** está purificada de actividad cinamil-esterasa y libre de actividad antocianasa.

ACTIVIDAD

- **Winepro-Ethiol** es una enzima granulada estandarizada con maltodextrina con una actividad mínima de 400 PLU / g.

APLICACIÓN Y DOSIS

- **Winepro-Ethiol** es una enzima ideal para la maceración. Añadir (después de la dilución al 5% en agua) directamente en el mosto, teniendo cuidado de homogeneizar bien la masa a tratar.

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 a 6 días a 5-10 °C



Ficha técnica
Enzima - **Winepro-Ethiol**

Winepro-Ethiol

REGLAMENTO

Sólo para uso enológico y profesional - Reg. (UE) 2019/934 y Reg. (UE) nº 2024/3085. Producto obtenido a partir de materias primas conformes con el Codex Enológico Internacional de la O.I.V.
Cumple el Reglamento (CE) nº 1332/2008

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

• **Winepro-E2** está disponible en envases de plástico de 100 g.
Envase sin abrir: conservar en lugar fresco y seco (preferentemente refrigerado a 4°C), seco y ventilado.
Abrir el envase: cerrar herméticamente y conservar como se indica más arriba; consumir rápidamente.