

**Pectolitic ENZYME (EC)**

# “Pectolitic Enzyme EC”

PARA VINO TINTO

## ENZIMA

FICHA T.: Enzima Pectolítica EC ESP.ENZ.PEC EC Rev.: AGO 2020

### CARACTERÍSTICAS

**Pectolitic Enzyme EC** es un complejo enzimático líquido para vinificación en vinos tintos.

Desarrollado fundamentalmente para la maceración peculiar, extracción y estabilización de la materia colorante en vinos tintos.

Es una preparación altamente concentrada en pectinasas y hemicelulasas, producidas por una selección de la cepa de *Aspergillus niger*. El producto contiene principalmente diferentes actividades y concentraciones de pectinasi, poli-galacturonasa, pectinestearasa, arabanasa y hemi-celulasas.

Posee muy baja actividad en cinamylesterasa y no posee actividad antocianasa.

**Pectolitic Enzyme EC** es una muy fuerte enzima de despectinización; consigue una total y rápida ruptura de las paredes pécticas logrando una muy efectiva extracción del color. Trabaja a pH bajos y a altas temperaturas lo que la hace óptima para su aplicación en la termo extracción (antes, durante y/o después del tratamiento térmico) de los mostos previo a su fermentación.

### APLICACIÓN

**Pectolitic Enzyme EC** es una enzima de extracción y maceración muy fuerte que trabaja en medios ácidos de pH y a temperaturas óptimas de fermentación.

### DOSIFICACIÓN Y USOS

Es fácil de usar. Debe ser adicionada en medio acuoso al 10 % durante la molienda o clarificación.

- Vinificación clásica maceración: **2-4 ml/qq**
- Termo extracción antes del calentamiento: **2-5 ml/qq**
- Termo extracción después del calentamiento: **2-3 ml/qq**

### ALMACENAMIENTO

Se aconseja guardar este producto en lugares frescos y libres de humedad.

### PRESENTACIÓN

Envasado en bidón de **5 kg** y **20 kg**.