

FLUDASE

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Mejora la filtrabilidad

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

FLUDASE es una preparación concentrada de pectinasas y glucanasas con propiedades para mejorar la filtrabilidad de los vinos, sobretodo en vendimias Botritizadas.

FLUDASE se utiliza durante el descube, en el vino de yema, y durante el prensado para los vinos de prensa.

- En mostos : **FLUDASE** permite una clarificación acelerada de los mostos botritizados difíciles de clarificar usando sólo pectinasas. Contribuye a la eliminación de las partículas responsables de la alteración organoléptica de los mostos de vendimias botritizadas.

- En vinos : **FLUDASE** facilita y acelera la clarificación natural de los vinos mediante la acción de las pectinasas. Refuerza la eficacia de los encolados protéicos.

Además, la mejora de la filtrabilidad de los vinos reduce el consumo de agentes filtrantes.

↓ CARACTERÍSTICAS

Las diferentes actividades enzimáticas que contiene **FLUDASE** tienen por objetivo:

- los polisacáridos parietales de las uvas,
- los glucanos particularmente presentes en los mostos y los vinos de vendimias alteradas,
- los glucomanos procedentes de las levaduras autolizadas.

↓ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 10 g/hL para la clarificación de los vinos. 1 g/hL corresponde a 1 cL de suspensión líquida por hL. Las dosis de empleo varían según las limitaciones del proceso:

	Aumento de la filtrabilidad por destrucción de los glucanos responsables de la viscosidad
Condiciones clásicas vino blanco	2 g/hL
pH vino <3,0	+ 1 g/hL
Temperatura <8°C	+ 3 g/hL
Temperatura entre 8 y 15°C	+ 1,5 g/hL
Alteración de uvas por <i>Botrytis</i>	+ 1,5 g/hL
Vino rosado	+ 1 g/hL
Vino tinto	+ 3 g/hL

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el contenido de una lata de 100 g en 1 litro de agua fría, mezclar hasta disolución completa.

Incorporar al mosto, homogeneizar con un remontado.

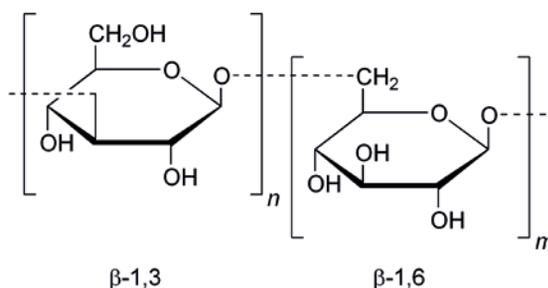
Precauciones de empleo :

- En mostos, el tratamiento será eficaz con una temperatura superior a 17°C. El tiempo de desfogado mínimo es de 24 horas.
- En vinos, efectuar el tratamiento después de la fermentación alcohólica, durante el primer trasiego para beneficiar de una temperatura óptima.

FLUDASE

LOS BETA-GLUCANOS

La presencia de estos polímeros en el mosto y los vinos se debe principalmente a la presencia de Botrytis sobre uva y en menor medida a la autólisis de las levaduras de fermentación. Al contrario que las proteínas, que son estructuras globulares, los beta(1,3-1,6) glucanos son largas estructuras lineales, susceptibles de formar una malla que retiene las partículas no solubles, y es por ello que provocan una obstrucción más rápida de los medios filtrantes. La simple utilización de **FLUDASE** permite acelerar la clarificación de los vinos y el proceso de filtración.



ALGUNAS PREGUNTAS EN TORNO A LA CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS

¿Existe un test para determinar la concentración de glucanos a partir de la cual debo utilizar una glucanasa? Y ¿en qué momento utilizarla?

El test de glucano permite detectar una cantidad importante de glucanos (>15 mg/L), cantidad que necesitará una dosificación más elevada de beta-glucanasa. Si da un resultado negativo, pero hay sospechas de Botrytis, se recomienda entonces utilizar la versión modificada de este test, capaz de detectar una cantidad más reducida de glucanos (pero cuya cantidad sigue siendo suficiente para necesitar el empleo de beta-glucanasas).

Ahora bien, al finalizar la fermentación alcohólica, los glucomananos liberados por las levaduras en autólisis ralentizan muy a menudo la clarificación de los vinos y reducen también su filtrabilidad. Por lo tanto, la adición de **FLUDASE** sigue siendo útil incluso en ausencia de Botrytis.

¿Permite la acción enzimática prescindir de filtración o mejora la filtrabilidad?

FLUDASE no permite necesariamente evitar la filtración, ya que elimina los polímeros responsables de una mala decantación de las partículas sólidas, pero no las partículas en sí mismas. Sin embargo, mejora la filtrabilidad de los vinos y disminuye la obstrucción, gracias a una menor viscosidad del vino. La filtración o no del vino sigue a discreción del bodeguero.

¿Permite FLUDASE luchar contra Brettanomyces?

Indirectamente. Ninguna publicación científica demuestra un ataque por las beta-glucanasas a la pared de Brettanomyces vivos. En cambio, asociadas a pectinasas, permiten una sedimentación – y, por lo tanto, una eliminación por trasiego – más rápida de los microorganismos contaminantes, particularmente Brettanomyces. En ausencia de trasiego sin embargo, los recuentos de población de Brettanomyces en los vinos presentan menos células, pero estas últimas permanecen activas en las lías, y susceptibles de formar fenoles volátiles.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En latas de 100 g

Utilizar antes de 3 días una lata abierta y conservada en lugar seco.

La fecha óptima de utilización de **FLUDASE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.