

INOZYME

PREPARACIÓN ENZIMÁTICA

Enzimas de clarificación de mostos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOZYME es una preparación liofilizada de enzimas pectolíticas altamente purificadas, que aceleran la decantación de las borras del mosto.

Para los vinos blancos : disminuye la viscosidad del mosto y mejora la filtrabilidad de los vinos.

INOZYME es un extracto purificado y concentrado resultante de un cultivo de cepas seleccionadas d'*Aspergillus niger*.

Esta preparación se compone de actividades pectina-transeliminasa, poligalacturonasa, pectinesterasa y hemicelulasa.

Estas enzimas hidrolizan las sustancias pécticas neutras y las sustancias pécticas ácidas presentes en los tejidos celulares, lo que acelera la clarificación de los mostos.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectineliasas.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable. De este modo se conserva el frescor aromático de los vinos blancos y rosados.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 g a 4 g/hL para el desborre de mostos, o sea 4 cL/hL de la solución preparada como se indica en el modo de empleo.

Las dosis de empleo y el tiempo de contacto varían según la técnica utilizada, el grado de despectinización requerido, la temperatura y el pH.

↓ MODO DE EMPLEO

Para una caja de 50 g, disolver el contenido de la caja en 1/2 litro de agua fría y mezclar hasta su completa disolución.

Incorporar al mosto, homogeneizar por remontado.

Precauciones de empleo : no hacer tratamientos con bentonitas al mismo tiempo porque las bentonitas tienen la propiedad de adsorber las proteínas.

Si fuera necesario un tratamiento con bentonita, hacerlo después del desborre.

INOZYME

UNA FORMULACIÓN CON UN AMPLIO ESPECTRO DE ACTIVIDADES

Las pectinasas de la uva, y especialmente las pectinesterasas y las poligalacturonasas, permiten la hidrólisis parcial de las pectinas durante la maduración del grano, lo que provoca su reblandecimiento.

Por contra, estas enzimas son insuficientes y poco eficaces para la reducción rápida y significativa de la viscosidad en el desfogado de los mostos.

INOZYME contiene ambas familias de enzimas en grandes cantidades, además de actividades pectineliásas, ausentes en el grano y, sin embargo, de singular eficacia en la ruptura de las cadenas pécticas y la aceleración de la sedimentación de las burbas. Esta rápida decantación permite eliminar —al mismo tiempo que las burbas— las actividades tirosinasas de la uva, potencialmente responsables del pardeamiento de los mostos.

LA CLARIFICACIÓN EN UNAS PREGUNTAS

En la fase de clarificación, ¿debo incrementar la dosis de INOZYME si la vendimia está alterada (Botrytis)?

No necesariamente, ya que **INOZYME** carece de actividad glucanasa. En ese caso, sería conveniente emplear **INOZYME CLEAR**, sola o combinada con **INOZYME TERROIR**.

¿Por qué una enzima me resulta muy eficaz en cierta añada y menos en la siguiente?

La eficacia de una preparación enzimática depende de la correcta adecuación entre su dosificación, las condiciones del medio y la propia materia prima. Parámetros como el estrés hídrico, el espesor de la película de la uva, el pH, la cantidad de pectinas o de betaglucanos, etc., pueden cambiar completamente entre añadas, precisando dosis e incluso formulaciones enzimáticas diferentes.

¿En qué se diferencian INOZYME e INOZYME TERROIR?

INOZYME TERROIR es una preparación con concentraciones de pectinasas y, sobre todo, de endopoligalacturonasas, muy superiores a la de **INOZYME**. Su eficacia en condiciones de desfogado, donde **INOZYME** podría resultar insuficiente, será notablemente superior. También permitirá una sedimentación más rápida y una mejor compactación de las burbas.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 50 g, 250 g, 1 kg 10 kg y 20kg.

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior entre 5 y 25°C.

INOZYME pierde su eficacia una vez el embalaje abierto.

Se aconseja utilizar el producto en los 3 días siguientes su apertura.