IOC
Révélons votre différence

partner
excelencia e innovación

FICHA TÉCNICA

INOZYME TERROIR

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Enzimas de clarificación de mosto altamente concentradas.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

INOZYME TERROIR es una preparación liofilizada de enzimas pectolíticas altamente purificadas y concentradas 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 TERROIR 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, 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.

DOSIS DE EMPLEO

• 1 g a 5 g/hL para el desborre de mostos, 1 g/hL corresponde a 1 cL de suspensión líquida por hL, Las dosis de uso varían en función de las limitaciones del proceso:

	Clarificación de los mostos blancos o rosados	**Clarificación de los jugos procedentes de la termovinificación**
Dosificación mínima (condiciones fáciles)	**1 g/hL**	**1,5 g/hL**
pH jugos <3,0	/	/
Temperature jugos : <10°C	+ 0,5 g/hL	/
Temperature jugos : entre 10 y 15°C	/	/
Variedad rica en pectinas	+ 1 g/hL	+ 1,5 g/hL
Vendimia mecánica	+ 0,5 g/hL	/
Prensado por empuje	+ 0,5 g/hL	/
Baja madurez de la uva o estrés hídrico pronunciado	+ 0,5 g/hL	+ 1 g/hL
Prueba de la pectina positiva tras 2 horas	+ 1 g/hL	+ 1,5 g/hL

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 le propiedad de adsorber las proteínas. Si fuera necesario un tratamiento con bentonita, hacerlo después del desborre.

Idealmente, la temperatura de utilización de **INOZYME TERROIR** no debería ser inferior a 15°C, e imperativamente no exceder los 60°C. Si la temperatura es inferior a 15 °C, se aconseja vivamente duplicar las dosis indicadas.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglementación

VERSION 31-03-14/A

IOC
Révélons votre différence

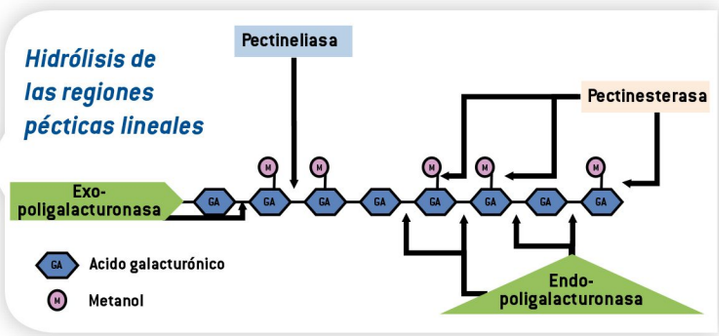
partner
excelencia e innovación

FICHA TÉCNICA

INOZYME TERROIR

LA EFICACIA DE LAS ENDOPOLIGALACTURONASAS

Las pectinas son largas cadenas lineales de ácidos galacturónicos, ramificados a través de cadenas de arabinanos y galactanos. El primer objetivo de una formulación enzimática es acelerar la separación de estos elementos constitutivos. De entre esas enzimas, las llamadas exo pueden atacar a las pectinas situadas en los extremos catenarios y avanzar posteriormente a lo largo del polímero. Deben actuar, por tanto, de modo secuencial, lo cual lleva más tiempo. A otras se las denomina endo; esto significa que pueden intervenir en cualquier lugar de la cadena péctica. Así, varias endoenzimas pueden actuar sobre la misma molécula péctica de manera simultánea, lo que permite un ahorro de tiempo sustancial.



INOZYME TERROIR es especialmente rica en actividades endopoligalacturonasas, que, en combinación sinérgica con el resto de sus actividades pectolíticas, le confieren su excepcional eficacia clarificadora.

LA CLARIFICACIÓN EN UNAS PREGUNTAS

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

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

En caso de que los mostos se desburben demasiado (turbidez baja), ¿tendré más dificultades durante la fermentación y, por tanto, un incremento de la acidez volátil?

Este riesgo existe, pero basta con volver a integrar unas cuantas lías para aumentar ligeramente turbidez. Por otra parte, el uso del protector de levaduras ACTIPROTECT + para la rehidratación de estas reducirá el riesgo de estrés fermentativo asociado a una baja turbidez. En cualquier caso, la rápida eliminación de las burbas con **INOZYME TERROIR** continúa siendo una garantía de seguridad microbiológica y, por tanto, fermentativa.

¿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 desfangado, donde INOZYME podría resultar insuficiente, será notablemente superior. También permitirá una sedimentación más rápida y una mejor compactación de las burbas.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 50 g y de 250 g.

Se aconseja utilizar el producto en los 3 días siguientes la apertura del envase y almacenarlo en un lugar seco.

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

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglementación

VERSION 31-03-14/A