

# FLOTAZYME

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Mejoramiento de la clarificación de los mostos

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**FLOTAZYME** es una preparación líquida de enzimas pectolíticas que aceleran la decantación de las borras del mosto. Disminuye la viscosidad del mosto y mejora la filtrabilidad de los vinos.

**FLOTAZYME** es un extracto purificado y concentrado resultante de un cultivo de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*. Su presentación bajo la forma de un líquido la destina igualmente a las técnicas de clarificación por flotación.

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

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

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividad cinamilesterasa : muy baja.
- Forma : líquida.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 10 mL/hL para el desborre de los mostos. Las dosis de empleo varían según la técnica utilizada:

	Flotación de los mostos
<b>Dosificación mínima</b> (condiciones fáciles)	2 mL/hL
pH del mosto <3,0	+ 1 mL/hL
Temperatura del mosto : <10°C	+ 1,5 mL/hL
Temperatura del mosto : entre 10 y 15°C	+ 1 mL/hL
Variedad de cepa rica en pectinas	+ 2 mL/hL
Cosechado mecánico	+ 1,5 mL/hL
Prensado forzado	+ 1,5 mL/hL
Escasa madurez de las uvas o estrés hídrico pronunciado	+ 1,5 mL/hL
Test de pectina positivo después de 2 horas	+ 2 mL/hL

### ↓ MODO DE EMPLEO

Para favorecer la homogeneización del producto, es preferible diluir la cantidad de enzima prelevada en 10 veces su volumen de agua.

Incorporar el mosto, homogeneizar por remontaje.

Precauciones de empleo: No hacer ningún tratamiento con bentonitas cuando se agrega las enzimas. En efecto, las bentonitas tienen la propiedad de adsorber las proteínas. Si fuera necesario un tratamiento con bentonita, hacerlo después del desborre.

# FLOTAZYME

## LA DISMINUCIÓN DE LA VISCOSIDAD: UN PUNTO CLAVE EN FLOTACIÓN

Las pectinasas de uva, principalmente pectinesterasas y poligalacturonas permiten una hidrólisis parcial de las pectinas durante la maduración de la baya, lo que conlleva su reblandecimiento.

Estas enzimas son, en cambio, insuficientes y poco eficaces para reducir rápida y significativamente la viscosidad de los mostos en desburbado. Esta viscosidad es, a menudo, una causa de fracaso de las clarificaciones por flotación.

**FLOTAZYME** contiene estas dos familias de enzimas en gran cantidad, pero también actividades pectineliásas, ausentes de la uva, y sin embargo particularmente eficaces para romper las cadenas pécticas y acelerar el transporte de las burbas hacia la superficie del mosto.

Una flotación rápida permite eliminar – al mismo tiempo que las burbas – las actividades tirosinasa de la uva, potencialmente responsables del pardeado de los mostos.

## LA CLARIFICACIÓN EN UNAS POCAS PREGUNTAS

### *En flotación, ¿debo aumentar la dosis de FLOTAZYME si la cosecha está alterada (Botrytis)?*

No necesariamente, puesto que **FLOTAZYME** no tiene actividad glucanasa. Será conveniente utilizar, en ese caso, INOZYME CLEAR, ya sea en solitario, o en combinación con INOZYME TERROIR.

### *¿Por qué una enzima me parece eficaz una añada y menos la siguiente?*

La eficacia de una preparación enzimática depende de la buena adecuación entre su dosificación, las condiciones del medio, y la propia materia prima. De una añada a otra, parámetros tales como el estrés hídrico, el grosor de la película de la uva, el pH, la cantidad de pectinas o de beta-glucanos, etc., pueden cambiar por completo, necesitando una dosis o incluso a veces una formulación enzimática diferente.

### *¿Por qué es corta la vida de utilización preferente de las enzimas líquidas?*

Una enzima es una proteína que debe su actividad a su estructura tridimensional. Esta estructura compleja es frágil, y la presencia de agua puede modificarla rápidamente. Sin destruir la propia proteína, el agua puede, con el tiempo, hacer que cambie su conformación, lo que da como resultado una pérdida progresiva, pero cierta, de su eficacia.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Botellas de 1 L
- Bidones de 25 kg.

Conservada a una temperatura entre 2 y 4°C, la actividad enzimática se mantiene estable durante un año. A 20°C, disminuye rápidamente y **FLOTAZYME** tendrá que ser utilizada en el transcurso de los tres meses.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España