

MYZYM WHITE FRUITS™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Extracción y revelación de los precursores aromáticos de las uvas blancas.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM WHITE FRUITS™ es una formulación desarrollada para la obtención de vinos blancos más aromáticos. Su actividad es doble: extracción de los precursores de aromas afrutados a partir de la uva (actividad pectínasa y hemicelulasas) y liberación de los aromas volátiles a partir de estos precursores (actividades glucosidasas).

MYZYM WHITE FRUITS™ permite extraer mayor cantidad de precursores de tioles varietales, que la levadura apropiada podrá seguidamente revelar gracias a su acción enzimática específica. Permite también obtener vinos más ricos en terpenos aromáticos, a través de la optimización de la difusión de sus precursores en el mosto y de la hidrólisis de sus precursores glicosilados en aromas activos.

MYZYM WHITE FRUITS™ se utiliza en la maceración pelicular de las uvas blancas, en maceración sobre burbas y en maceración de burbas.

CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinliasas. Con actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de las regiones pécticas ramificadas, así como actividades hemicelulasas y celulasas que facilitan el debilitamiento de la baya. Contiene actividades de glucosidasas secundarias.
- Actividad cinamilesterasa: media.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 3 g/100 kg o 1 a 3 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso en agua fría. Mezclar hasta su completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia o, en su defecto, en el encubado (en el mosto para las maceraciones de burbas).

Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en la vendimia o en el mosto. Tras la incorporación al mosto, mezclar bien el mosto mediante un remontado.

No realizar un tratamiento con bentonita durante el enzimado.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g, 250 g, 1 kg y 10 kg.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Tras su preparación, usar durante el día.