

INOZYME CLEAR

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Formulación enzimática destinada a la clarificación y restitución de la nitidez aromática de los mostos blancos y rosados procedentes de vendimias alteradas por *Botrytis cinerea*.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

La doble actividad pectolítica y glucanasa de **INOZYME CLEAR** permite reducir los polímeros procedentes de la uva y de *Botrytis*, y obtener una clarificación optimizada.

La actividad pectolítica acelera la decantación de los fangos del mosto, disminuye rápidamente la viscosidad del mismo y mejora la filtrabilidad de los vinos.

La actividad glucanasa permite actuar específicamente sobre los glucanos producidos cuando se desarrolla *Botrytis* cinérea y responsables de la disminución de la filtrabilidad de los vinos.

La combinación de estas dos actividades permite una excelente clarificación en condiciones difíciles restituyendo por completo la nitidez aromática de los mostos alterados.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger* y *Trichoderma harzianum*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectineliadas, glucanasas.
- 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 6 g/hL para la clarificación de los 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 mostos alterados por <i>Botrytis</i>
Dosificación mínima (condiciones fáciles)	1,5 g/hL
pH jugos <3,0	+ 1 g/hL
Temperatura jugos : <10°C	+ 1 g/hL
Temperatura jugos : entre 10 y 15°C	+ 0,5 g/hL
Varietal rica en pectinas	+ 1 g/hL INOZYME TERROIR
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 INOZYME TERROIR
Prueba de la pectina o del glucano positivas tras 2 horas	+ 1 g/hL

↓ MODO DE EMPLEO

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

Esta solución podrá utilizarse de manera inmediata o conservarse un máximo de 24 h a 4 °C.

Incorporar al mosto y, a continuación, homogeneizar mediante removo o remontado.

Precauciones:

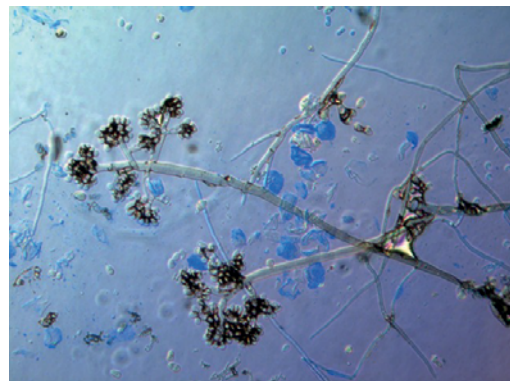
- No realizar ningún tratamiento con bentonita de manera simultánea al enzimado. Si es necesario llevar a cabo un tratamiento con bentonita, se realizará tras la operación de desfangado;
- El tratamiento será eficaz con temperaturas superiores a los 17 °C. El tiempo de desfangado oscila entre 12 y 16 h.

INOZYME CLEAR

ACTUAR CON RAPIDEZ FRENTE A LOS METABOLITOS DE *BOTRYTIS*

La presencia en el mosto de *Botrytis cinerea*, hongo responsable de la podredumbre gris, enriquece sustancialmente su contenido en glucanos, polisacáridos de cadena larga que incrementan la viscosidad y reducen la eficacia de filtrado de los vinos. La sedimentación de las burbas se ve ralentizada simultáneamente por estos glucanos y por las pectinas de la uva. La lentitud de la sedimentación resulta tanto más perjudicial cuanto mayores son la sensibilidad a la oxidación y la rapidez de adquisición de malos sabores (otras de las consecuencias de *Botrytis*) en los mostos alterados.

El objetivo es eliminar con la mayor rapidez posible las burbas perjudiciales para la calidad del vino, y solo las acciones combinadas de las pectinasas muy concentradas y de las glucanasas lo permiten. Por otro lado, algunas actividades secundarias específicas de **INOZYME CLEAR** mejoran esta catálisis, además del asentamiento de las burbas.



PERMITIR LA SEDIMENTACIÓN POSTERIOR DE LA BENTONITA

En aquellos casos en los que el mosto o el vino procedentes de vendimias alteradas deban estabilizarse con bentonita, el uso de **INOZYME CLEAR** resulta fundamental. Si los glucanos de *Botrytis* no se eliminan aguas arriba del proceso, formarán un denso entramado que bloqueará la decantación de la bentonita añadida. Esta no podrá disiparse por completo. En dichas condiciones, la adición posterior de glucanasas carecerá de eficacia para aumentar la eficacia de filtrado de los vinos, ya que estas enzimas se verán inhibidas por la presencia de bentonita. Por consiguiente, se impone el uso de **INOZYME CLEAR** para el desfangado de los mostos si se desea tener por segura la total eliminación de la bentonita antes de trabajar en la eficacia de filtrado.

LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS 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.

¿Existe una prueba que permita determinar la concentración de glucanos a partir de la cual debo utilizar una glucanasa? ¿En qué momento he de utilizarla?

La prueba del glucano permite detectar una cantidad importante de glucanos (> 15 mg/L), la cual requerirá una dosificación más elevada de betaglucanasa. Si el resultado es negativo pero se sospecha la presencia de *Botrytis*, se recomienda utilizar la versión modificada de esta prueba, capaz de detectar una cantidad menor de glucanos (pero suficiente para precisar del empleo de betaglucanasas).

Para un correcto desfangado en la vinificación en fase líquida, se recomienda aplicar las enzimas presentes en **INOZYME CLEAR** a partir de la tolva de vendimia. Si no es así, su aportación se puede dividir entre la prensa y el encubado para obtener los beneficios de las acciones enzimáticas precoces. En la vinificación en fase sólida, se utilizará FLUDASE tras el descube para obtener una mejor eficacia de filtrado y una limpieza más sencilla.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g.

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

INOZYME CLEAR pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España.