

## VINHOS REDONDOS E AROMÁTICOS. EXTRAÇÃO DE POLISSACARÍDEOS, TANINOS, MATÉRIA CORANTE E AROMAS

A PROZYM MACERAÇÃO É UMA PREPARAÇÃO PECTOLÍTICA QUE CONTÉM ACTIVIDADES SECUNDÁRIAS CELULÁSICAS E HEMICELULÁSICAS. ESTAS ACTIVIDADES COMPLEMENTAM A ACÇÃO DAS PECTINASES SOBRE OS POLISSACARÍDEOS NEUTROS DA UVA. COMO RESULTADO VERIFICA-SE UM AUMENTO DA LIBERTAÇÃO DE AROMAS E PRECURSORES AROMÁTICOS EM MACERAÇÃO PELICULAR, ASSIM COMO DE TANINOS E OUTROS COMPOSTOS RESPONSÁVEIS PELA COR NA VINIFICAÇÃO EM TINTO.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ Obter vinhos com carácter menos herbáceo e mais equilibrado.
- ▶ Maior extração de antocianinas e polifenóis.
- ▶ Melhoria da cor dos vinhos novos.
- ▶ Maior libertação de aromas e precursores aromáticos.
- ▶ Redução da duração da maceração.
- ▶ Maior rendimento na prensagem.
- ▶ Melhoria significativa da clarificação e filtrabilidade dos vinhos.
- ▶ A extração precoce de taninos e antocianinas permite uma estabilização mais eficaz da cor.

A utilização de enzimas de maceração como a **PROZYM MACERAÇÃO** em uvas atacadas pela *Botrytis cinerea* permite encurtar o tempo de maceração, e deste modo, reduzir o seu impacto negativo.

A **PROZYM MACERAÇÃO** é particularmente purificada em actividades secundárias indesejáveis (nomeadamente a cinamil esterase).

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 1 a 2g / 100Kg de uvas

A dosagem deverá ser definida em função da temperatura e do tempo de contacto. Um aumento da temperatura e do tempo de contacto permite reduzir a dosagem.

1. Dispersar a enzima em água ou mosto na proporção de 100g para 1L.
2. Homogeneizar durante alguns minutos evitando a formação de espuma.
3. Aplicar sobre as massas, garantindo uma dispersão homogénea. Se necessário, diluir a solução inicial num volume de mosto suficiente para garantir uma dispersão homogénea.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g, 250 g, 2,5Kg, 10Kg

Embalagem original e selada de origem: Local fresco, seco e de preferência entre 5 s 15°C.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.