

# PREPARADO ENZIMÁTICO

EN BASE A  **$\beta$ -Glucanasa** | TRATAMIENTO DE VINOS ATACADOS POR BOTRYTIS CINÉREA

## CARACTERÍSTICAS

La pared celular de las levaduras se caracteriza por ser rica en glucanos y quitina así como en mananos y manoproteínas, representando éstas últimas un 35 a un 40 % del contenido total.

Este preparado enzimático es una mezcla concentrada de actividades entre las que destaca la  **$\beta$ -glucanasa**, capaz de actuar sobre los glucanos de la pared extrayendo manoproteínas.

Estos polisacáridos, especialmente las manoproteínas, se unen a los taninos, suavizándolos y dándoles redondez, aportando de esta manera al vino volumen, suavidad, aterciopelado...

Los mostos afectados por Botrytis cinerea tienen elevado contenido en glucanos de alto peso molecular lo que les confiere una gran dificultad a la hora de la clarificación y filtración, por lo que es una herramienta muy eficaz en estos casos, degradando estos glucanos y facilitando así la filtrabilidad de los vinos.

El uso de estas enzimas permite obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida, con mayor calidad organoléptica.

Este preparado posee el certificado Kosher, siendo apto para la elaboración de este tipo de vino.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

## DOSIS DE EMPLEO

La dosis habitual de trabajo es de 3-5 g/hl. Para la crianza sobre lías y extracción de manoproteínas:

Si la temperatura de trabajo es inferior a 12 °C, optar por la dosis más alta, al igual que si se quiere reducir el tiempo de contacto, recomendamos mínimo 15 días de actuación sobre las lías finas. La técnica del batonnage aumenta la acción de la enzima. Ir catando el vino hasta conseguir el efecto deseado.

## UTILIZACIÓN

Disolver la enzima con mosto (aproximadamente 50 g. por cada litro). Adicionar al total de volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto. Su adición se hará al final de la fermentación alcohólica (1000 densidad).

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura inferior a 25 °C. Para la conservación de un año para otro: Mantener entre +4°C y +8°C. Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

## PRESENTACIÓN

Microgranulada: fácil disolución.  
Envases de 500 g.

