

ENZIMA MACERACIÓN PELICULAR

INCREMENTO DEL PERFIL AROMÁTICO DE LOS VINOS | MACERACIÓN EN FRÍO

CARACTERÍSTICAS

ENZIMA DE MACERACIÓN PELICULAR DOLMAR es un preparado enzimático concentrado que engloba actividades como pectinasa, celulasa y hemicelulasas junto con el refuerzo en actividad β -glucosidasa.

En los mostos encontramos precursores glicosídicos como los terpenos, norisoprenoides y fenoles volátiles que, al estar unidos a moléculas de glucosa, no son volátiles y por tanto no pueden formar parte del aroma del vino.

Gracias a la acción de la enzima β -glucosidasa estos precursores se liberan de la molécula de glucosa pasando a ser volátiles y formando así parte del perfil aromático.

ENZIMA DE MACERACIÓN PELICULAR DOLMAR ayuda nos sólo al desarrollo aromático sino también por sus actividades pectolíticas, ayuda en el desmangado, mejora del rendimiento del prensado, clarificación y filtración de los vinos tratados.

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 2 – 4 g/hl.

Para su utilización en maceración pelicular en frío consultar al equipo técnico.

UTILIZACIÓN

Disolver ENZIMA DE MACERACIÓN PELICULAR DOLMAR con mostos (aproximadamente 50 g por cada litro).

Adicionar al total de volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores, 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.
Envase de 250 g..

