

MANUAL DE USO

Enzym' Acte II

Tratamiento de mostos y vinos ricos en glucanos. Auxiliar de crianza sobre lías..

Enzym'Acte II es una preparación activa sobre los polisacáridos, sobre todo los β -glucanos que previenen de vendimias botrytizadas **mejorando la filtrabilidad** de los vinos. Facilita igualmente la **hidrolisis de los glucanos de las paredes durante la crianza sobre lías**.

Propiedades

Enzym'Acte II degrada los β -glucanos y polisacáridos secretados por *Botrytis cinerea*. Estos polisacáridos forman una solución coloidal que entorpece considerablemente las operaciones de clarificación y filtración. Bastan algunos mg/l de β -glucano para reducir la filtrabilidad de un vino en más de un 50% y comprometer el éxito de una clarificación.

Las bayas de uvas afectadas de *Botrytis* presentan contenidos variables en diversos polisacáridos:

- Pectinas débilmente esterificadas resultantes de actividades pectinasas de la podredumbre.
- β -glucanos secretados por *Botrytis cinerea*.

La presencia de β -glucano puede ser detectada de forma simple mediante el test de alcohol. El amplio espectro de actividad de **Enzym' Acte II** permite, no solamente la degradación de β -glucano, sino que además es eficaz sobre los polisacáridos que le son asociados tales como arabanas, rahmnanas, etc.

Características específicas

- Actividad pectinasa.
- Actividad β -glucanosa estandarizada.
- Actividades secundarias: arabanasa, rahmnasa

Enzym' Acte II es igualmente activo sobre los glucanos que constituyen la pared de la levadura, puede ser, por tanto, un importante aliado en métodos de crianza sobre lías acelerando la autólisis de las levaduras y el enriquecimiento en manoproteínas, contribuyendo así a la madurez de los vinos.

Modo de empleo y dosis

Diluir la cantidad necesaria en 5 a 10 veces su volumen en vino, procurar una buena homogeneización.

Los enzimas actúan por contacto físico, por lo que es necesario que su aplicación y difusión sean totalmente uniformes en toda la masa a tratar.

- **Dosis : 2 a 4 g/hL.**
- Temperatura de aplicación: superior a 10°C. Óptima en enología a partir de 15°C.
- Tiempo de contacto: de 3 a 7 días según temperatura y nivel de β -glucano.
- En presencia de lías de levaduras el tiempo de contacto es de 15 a 30 días realizando "batonage" de forma periódica.

Enzym'Acte II será utilizado preferentemente antes de todo tratamiento de clarificación y filtración. En el caso de que el vino hubiera sufrido un tratamiento con bentonita, la adición de **Enzym'Acte II** deberá realizarse después de la eliminación de toda traza de ésta.

Presentación

Polvo envasado en botes PET de 100 g con sistema de inviolabilidad en caja de 1 kg dentro de una caja de 4 kg.

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco a temperatura entre 5 y 15°C

Medio ambiente

Enzym'Acte II se obtiene a partir de organismos no OGM. Los efluentes que derivan de su producción son catalogados como biodegradables y no tóxicos.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL