

Enzylia® OPERA

Preparado enzimático para el afinado y para realzar las sensaciones aromáticas de los vinos

→ DESCRIPCION TECNICA

La producción de enzimas endógenos durante el afinado sobre lías depende de varios parámetros muy sensibles; si no se controlan adecuadamente podrían ser indirectamente responsables de la producción de fenoles volátiles y olores a reducción y en algunos casos provocar fermentaciones malolácticas no deseadas. Por estos motivos y por razones de tiempo, el elevage sobre lías a menudo no viene acompañado de grandes mejoras del vino.

Para ayudar a las bodegas a obtener el máximo potencial de los vinos, AEB, gracias a una experiencia de veinte años en el uso de la biotecnología aplicada a la lisis de levadura, idea **Enzylia OPERA**, un formulado enzimático complejo que permite liberar compuestos aromáticos varietales y derivados de la lisis de las lías de levadura.

Enzylia OPERA gracias a su actividad β -Glucanásica optimiza la autólisis de la levadura y la liberación de los polisacáridos.

Enzylia OPERA gracias a su actividad β -Glucosidásica y actividades secundarias asociadas, permite extraer los aromas a 360 ° tanto en el mosto como en el vino; por estas características es ideal para variedades de uva blanca.

Enzylia OPERA permite obtener vinos más interesantes y complejos; en boca aumenta la sensación grasa y volumen, mientras que en nariz los aromas son más francos y las notas aromáticas retro-olfativas más persistentes.

Los resultados analíticos han evidenciado un aumento hasta del 50% de los polisacáridos que permiten atenuar los desequilibrios del vino como por ejemplo: amargor, excesiva percepción de grado alcohólico y la dureza de los taninos. La cata muestra que los vinos tratados poseen, con el mismo azúcar residual, un dulzor mucho más evidente.

Enzylia OPERA, gracias a la actividad β -Glucanásica permite una degradación completa de los coloides facilitando la clarificación y filtración de los vinos.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Actividad pectolítica > 6000 UP/g

PL (EC N. 4.2.2.10), PG (EC N. 3.2.1.15), PME (EC N. 3.1.1.11). Origen: *Aspergillus niger*.

Actividad β 1.3, β 1.6-Glucanásica > 2000 BGU/g: EC N. 3.2.1.6. Origen: *Trichoderma sp.*

Atividad secundaria: β -D-Glucosidasa (EC N. 3.2.1.21)

Purificada de: actividad Cinamil-Esterásica

→ DOSIS DE EMPLEO

Utilizar de 3 ml/hl a 5 ml/hl al final fermentación o en afinado, preferiblemente a temperaturas iguales o superiores a 12°C.

Regularizar la dosis en función de la variedad, época de tratamiento, instrumentos usados para el batonnage y temperatura del tratamiento.



Enzylia® OPERA

➔ MODO DE EMPLEO

Adicionar previa disolución 1:10 en mosto (si es posible con bajo SO₂) o en agua desmineralizada. Adicionar en remontado o con sistema Venturi.

Para evitar que las lías se compacten en el fondo del depósito reduciendo la actividad del tratamiento se aconseja realizar una agitación mínima periódica.

El tratamiento con **Enzylia OPERA**, reduce de 1/5 el tiempo del batonnage, los efectos se aprecian transcurridos 10 días del inicio del tratamiento.

➔ OTRAS INFORMACIONES

En dosificaciones normales de SO₂ no tienen ningún tipo de influencia sobre la actividad enzimática, es aconsejable distanciar los tratamientos de sulfitado.

Los tratamientos con Bentonita inactivan **Enzylia OPERA**, por ello es mejor realizarlos al final del afinado o después del trasiego.

➔ CONFECCIONES Y ALMACENAJE

Frascos de 0,250 g en cajas de 1 kg. Cod. Prod. 004737.

Utilizar de forma rápida una vez abierto el envase y conservar de forma adecuada en ambiente seco y fresco a temperaturas no superiores a los 20°C.

