

## MYZYM MPF™ PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Extracción de color, precursores aromáticos en maceración en frío.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

En tinto, la maceración prefermentativa en frío (MPF), se desarrolla en fase acuosa y, de este modo, favorece la extracción del color al tiempo que limita la de los taninos. Del mismo modo que la maceración pelicular de uvas blancas, la MPF también se utiliza a menudo con fines aromáticos, favoreciendo la extracción de compuestos precursores del aroma.

A veces, estos fenómenos son demasiado lentos para ser óptimos. **MYZYM MPF™** es un preparado enzimático muy concentrado en actividades pectolíticas y secundarias para compensar la reducción de actividad enzimática debida a las bajas temperaturas de uso.

Para la vinificación de vinos tintos, utilizado durante la maceración, **MYZYM MPF™** favorece la extracción rápida de los antocianos y del potencial aromático.

Para la vinificación de los vinos blancos, **MYZYM MPF™** mejora la extracción de los compuestos y precursores aromáticos en maceración pelicular.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectiniasas. Con actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de las regiones pécticas ramificadas, así como actividades hemicelulasas y celulasas que facilitan el debilitamiento de la baya.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable. De este modo se conserva el frescor aromático de los vinos blancos y rosados.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 3 g/100 kg de la vendimia o 1 a 3 g/HL.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso en agua fría. Mezclar hasta su completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, en el encubado o en el mosto.

Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en la vendimia o en el mosto. Tras la incorporación al mosto, mezclar bien mediante un remontado.

No realizar un tratamiento con bentonita durante el enzimado.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g y de 1 kg.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25° C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Tras su preparación, usar durante el día.