

MYZYM RED FRUITS™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Extracción y revelación de los precursores aromáticos de las uvas tintas.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM RED FRUITS™ es una formulación desarrollada para la obtención conjunta de cualidad grasa y aromas afrutados a partir de uvas tintas. Su actividad es doble: extracción de precursores de aromas afrutados a partir de la uva (actividad pectinasa) y liberación de aromas volátiles a partir de estos precursores (actividades glucosidasas).

Su tendencia a favorecer la manifestación de compuestos como la beta-damascenona lo convierte en un amplificador de los aromas afrutados obtenidos en la fermentación alcohólica.

MYZYM RED FRUITS™ se utiliza en la maceración clásica o prefermentativa y puede emplearse igualmente en rosados obtenidos por sangrado.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Composición enzimática principal: poligalacturonasas, pectinesterasas, pectinasas. Contiene actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de regiones pécticas ramificadas, así como actividades hemicelulasas y celulasas que facilitan la extracción de los componentes del grano de uva. Contiene actividades secundarias glucosidasas.
- Actividad cinamilesterasa: débil.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso de agua fría. Mezclar hasta que la completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, o en su defecto en el encubado (en el mosto para maceraciones de burbas).

Utilizar un sistema de goteo, bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una perfecta homogeneidad en la uva vendimiada o el mosto. Tras su incorporación al mosto, homogeneizar mediante remontado.

No realizar ningún tratamiento con bentonita durante el enzimado.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 2 g/100 kg de uvas vendimiadas o 1 a 2 g/hl de mosto

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g, 250 g y 1 kg.

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Después de la preparación, utilizar el mismo día.