

# MYZYM UP

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Clarificación rápida y fácil de los mostos, por flotación



### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**MYZYM UP** es una suspensión de enzimas pectolíticas sinérgicas que aceleran el arrastre de las burbas hacia la superficie. Su formato líquido hace que resulte fácil de emplear, en especial en las grandes superficies de vinificación.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinelasas.
- Actividad cinamilesterasa : muy baja.
- Forma : líquida.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 4 mL/hL para el desborre de los mostos. Las dosis de empleo varían según la técnica utilizada.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Para favorecer la homogeneización del producto, es preferible diluir la cantidad de enzima prelevada en 10 veces su volumen de agua.

Incorporar en las fases más tempranas, por ejemplo, a la salida de la jaula de prensa o, en su defecto, en el mosto en la cuba de desburbado. Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en la vendimia o el mosto.

Precauciones: no realizar ningún tratamiento con bentonita de manera simultánea al enzimado. Entre las propiedades de las bentonitas se encuentra la adsorción de las enzimas. Si es necesario llevar a cabo un tratamiento con bentonita, se realizará tras la operación de desburbado.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bidones de 25 kg.

Conservada a una temperatura entre 2 y 4°C, la actividad enzimática se mantiene estable durante un año. A 20°C, disminuye rápidamente y **MYZYM UP** tendrá que ser utilizada en el transcurso de los tres meses.

## MYZYM UP

### ↓ LA DISMINUCIÓN DE LA VISCOSIDAD: UN PUNTO CLAVE EN FLOTACIÓN

Las pectinasas de uva, principalmente pectinesterasas y poligalacturonasas permiten una hidrólisis parcial de las pectinas durante la maduración de la baya, lo que conlleva su reblandecimiento.

Estas enzimas son, en cambio, insuficientes y poco eficaces para reducir rápida y significativamente la viscosidad de los mostos en desburbado. Esta viscosidad es, a menudo, una causa de fracaso de las clarificaciones por flotación.

**MYZYM UP** contiene estas dos familias de enzimas en gran cantidad, pero también actividades pectineliásas, ausentes de la uva, y sin embargo particularmente eficaces para romper las cadenas pécticas y acelerar el transporte de las burbas hacia la superficie del mosto.

Una flotación rápida permite eliminar – al mismo tiempo que las burbas – las actividades tirosinasa de la uva, potencialmente responsables del pardeado de los mostos.

### ↓ LA CLARIFICACIÓN EN UNAS POCAS PREGUNTAS

#### ***En flotación, ¿debo aumentar la dosis de MYZYM UP si la cosecha está alterada (Botrytis)?***

No necesariamente, puesto que **MYZYM UP** no tiene actividad glucanasa. Será conveniente utilizar, en ese caso, **MYZYM CLEAR**, ya sea en solitario, o en combinación con **MYZYM EXTREM**.

#### ***¿Por qué una enzima me parece eficaz una añada y menos la siguiente?***

La eficacia de una preparación enzimática depende de la buena adecuación entre su dosificación, las condiciones del medio, y la propia materia prima. De una añada a otra, parámetros tales como el estrés hídrico, el grosor de la película de la uva, el pH, la cantidad de pectinas o de beta-glucanos, etc., pueden cambiar por completo, necesitando una dosis o incluso a veces una formulación enzimática diferente.

#### ***¿Por qué es corta la vida de utilización preferente de las enzimas líquidas?***

Una enzima es una proteína que debe su actividad a su estructura tridimensional. Esta estructura compleja es frágil, y la presencia de agua puede modificarla rápidamente. Sin destruir la propia proteína, el agua puede, con del tiempo, hacer que cambie su conformación, lo que da como resultado una pérdida progresiva, pero cierta, de su eficacia.