

MACERAÇÃO DE UVAS TINTAS (EXTRAÇÃO DE MOSTO E COR) PARA A ELABORAÇÃO DE VINHOS ESTRUTURADOS

Formulação que permite a rápida libertação dos compostos intracelulares devido à sinergia do efeito de pectinases concentradas e atividades secundárias específicas selecionadas (celulase, hemicelulase) que rompem e libertam os polissacáridos da parede celular da uva.

- ▶ Rápida e completa libertação de antocianinas.
- ▶ Libertação mais eficaz de taninos favorecendo a ligação dos taninos a antocianinas e contribuindo para uma maior estabilidade do vinho.
- ▶ Aumento da libertação de compostos aromáticos respeitando as características varietais da casta.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dissolver a enzima em água ou mosto na proporção de 1 para 10.
2. Adicionar a suspensão às uvas antes da chegada ao depósito de maceração. Assegurar uma distribuição homogênea pela quantidade total de uvas.

Atenção: Evitar o contato direto com a pele. As enzimas podem causar sensibilização através da inalação. Para informação adicional consultar a Ficha de Segurança.

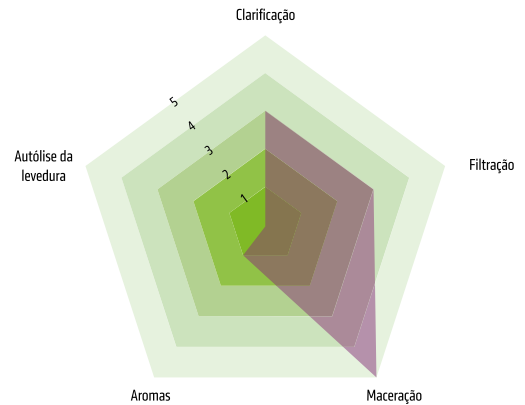
EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.



ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor branca a castanho claro.

Ingredientes: Pectinases (EC 4.2.2.10, EC 3.2.1.15, EC 3.1.1.11) com alta concentração e com alto teor de atividades secundárias. Pectinases selecionadas de *Aspergillus niger*, maltodextrina - FCE Poligalacturonase (PG) - 3500U/g; Pectina metilesterase (PE) - 800U/g; Pectina liase (PL) - 100U/g; Matéria seca > 90%; Coliformes < 30ufc/g; E. coli - Ausente/ 25g; *S.aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/ 25g; Viáveis totais < 5x10⁴ufc/g; Leveduras < 102ufc/g; Chumbo < 5mg/Kg; Mercúrio < 0,5mg/Kg; Arsênio < 3mg/Kg; Cádmio < 0,5mg/Kg

Aplicação	Parâmetros (temperatura / tempo)	Dose recomendada g/100Kg de uvas
Maceração com desencuba no final da FA	18-28°C / 2-8 dias	1-3 g
Fermentação com maceração + maceração pós fermentativa	18-28°C / > 8 dias	2 g É possível dividir a aplicação em duas etapas: 1. 50% no início da maceração 2. 50% a meio da maceração
Maceração pré-fermentativa	<12°C / 2-6 dias	3 g Divididos em duas etapas: 1. 1g nas uvas no início da maceração pré-fermentativa 2. 2g quando a temperatura > 18 - 20°C

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.