



## CLARIFICAÇÃO ESTÁTICA DE MOSTOS BRANCOS E ROSÉS

A SUA FORMULAÇÃO OPTIMIZADA DE PROZYM CLARIFICAÇÃO PERMITE OBTER EXCELENTE RESULTADOS NA CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS, ROSÉS E TINTOS ATRAVÉS DE DECANTAÇÃO ESTÁTICA E EM SISTEMAS DE FLOTAÇÃO. PROZYM CLARIFICAÇÃO É TAMBÉM ADEQUADA PARA MOSTOS DE PREENSA E MOSTOS PROVENIENTES DE TERMOVINIFICAÇÃO.

PROZYM CLARIFICAÇÃO ATUA NUMA LARGA GAMA DE PH E TEMPERATURAS E DESTACA-SE PELO FRACIONAMENTO DAS BORRAS DECANTADAS.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

**PROZYM CLARIFICAÇÃO** não é influenciada pelo álcool nem pelo sulfuroso nas doses habitualmente utilizadas em vinificação. No entanto a bentonite é um forte inibidor, sendo necessário aguardar que a enzima termine a sua acção antes de efectuar o tratamento com bentonite.

Esta enzima é especialmente purificada, não apresentando qualquer actividade secundária negativa ligada à sua utilização, nomeadamente a actividade cinamilesterase, responsável pela libertação ácidos fenólicos, que por acção de certas leveduras ricas em cinamato descarboxilase, poderão originar vinilfenóis. Acima de um determinado nível (normalmente acima de 700µg/L), estes vinilfenóis são detectáveis e responsáveis por alguns aromas farmacêuticos, que tornam pesado o aroma de vinhos brancos e rosés.

Após alguns meses de armazenamento, estes vinilfenóis desaparecem por hidrólise. Este fenómeno não é relevante em vinhos tintos, uma vez que estas enzimas são inibidas pelos taninos.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: Mosto branco: 0,5 a 1g/hL

Mosto de prensa: 1,5 a 3g/hL

Mosto de termovinificação: 2 a 3g/hL

1. Dispersar a enzima em água ou mosto na proporção de 100g para 1L.
2. Homogeneizar durante alguns minutos evitando a formação de espuma.
3. Aplicar no mosto durante o enchimento da cuba de decantação e garantir uma dispersão homogénea.

A atuação da enzima estará concluída após 4 a 12 horas da sua aplicação se temperatura  $\geq 10^{\circ}\text{C}$ .

**PROZYM CLARIFICAÇÃO** é utilizada durante a clarificação do mosto, mas também poderá ser utilizada no mosto de prensa com a finalidade de facilitar a filtração.

### TESTE DE PECTINA:

A AVALIAÇÃO DA AÇÃO DAS ENZIMAS DE CLARIFICAÇÃO E A DEFINIÇÃO DAS AÇÕES SUBSEQUENTES NÃO É BASEADA APENAS NO ASPECTO VISUAL DO MOSTO. A REALIZAÇÃO DE UM TESTE MUITO SIMPLES PERMITE EVIDENCIAR A PRESENÇA DE RESÍDUOS PÉCTICOS.

### Material necessário:

Tubo de ensaio.

Etanol 96% acidificado com ácido clorídrico concentrado a 0,5%.

### Protocolo:

- ▶ Se o mosto/vinho não estiver límpido, filtrar com papel.
- ▶ Misturar suavemente 1 volume de mosto/vinho e 2 volumes de etanol acidificado.
- ▶ Aguardar 10 minutos.

### Resultados:

Pectina negativa: sem alterações

Pectina positiva: bolhas com flocos (a quantidade de flocos dá uma ideia do teor de pectina)

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

250g, 2,5Kg, 10Kg

Embalagem original e selada de origem: Local fresco, seco e de preferência entre 5 e 15°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.