



## EXTRAÇÃO EM VINHOS TINTOS COM POTENCIAL DE RESERVA

A PRODUÇÃO DE VINHOS DE RESERVA NORMALMENTE ENVOLVE O RECURSO A PROLONGADAS MACERAÇÕES, COM RECURSO A UMA FORTE EXTRAÇÃO MECÂNICA DA COR E DOS TANINOS. A PROZYM ACELERA E MAXIMIZA ESTE PROCESSO DE EXTRAÇÃO, POR FORMA PROMOVER A EXTRAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO PRECOZE DAS ANTOCIANAS E TANINOS, PERMITINDO UMA SIGNIFICATIVA REDUÇÃO DO TEMPO DE MACERAÇÃO, E COM ISTO, TAMBÉM, OS RISCOS INERENTES.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

**PROZYM COLHEITA** é uma preparação pectolítica que contém atividades secundárias especialmente selecionadas para promover uma forte extração da cor e dos taninos, em especial os taninos parietais ligados a proteínas, que são normalmente libertados apenas após longos períodos de maceração.

## PROPRIEDADES

- ▶ Melhor extração de antocianinas e polifenóis.
- ▶ Melhoria da cor e estrutura dos vinhos de guarda.
- ▶ Maior libertação de aromas e precursores aromáticos.
- ▶ Maior estabilidade da cor ao longo do tempo.
- ▶ Redução da duração da maceração.
- ▶ Maior rendimento na prensagem.
- ▶ Melhoria significativa da filtrabilidade.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 1 a 2 g/100Kg de uvas.

A dosagem varia em função da temperatura e do tempo de contato. Por exemplo, aumentando a temperatura ou o tempo de contacto, poder-se-á reduzir a dose de enzima a aplicar.

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 sobre as massas, garantindo uma dispersão homogénea. Se necessário diluir a solução inicial num volume de mosto suficiente para garantir uma dispersão homogénea.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

250g, 2,5Kg, 10Kg

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