

EXTRAZIMA MACERACION

PREPARADOS ENZIMATICOS

Enzima de maceración y de extracción

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EXTRAZIMA MACERACION es una preparación enzimática constituida de actividades pectolíticas seleccionadas por su aptitud a favorecer la extracción de los componentes fenólicos durante la maceración pelicular.

Su amplio espectro de actividad permite también su utilización en el prensado de las uvas blancas

EXTRAZIMA MACERACION participa activamente en el proceso de clarificación de los vinos de gota y de prensa, durante las operaciones de clarificación y de filtración.

- Vinificación en blanco: Utilizado durante el proceso o durante la maceración, **EXTRAZIMA MACERACION** mejora la extracción de los compuestos aromáticos.
- Vinificación en tino: Utilizado durante la maceración **EXTRAZIMA MACERACION** favorece la extracción rápida de los antocianos contenidos en el hollejo.

La experimentación demuestra que **EXTRAZIMA MACERACION** mejora significativamente la densidad del color así como las cualidades organolépticas de los vinos producidos.

CARACTERISTICAS

EXTRAZIMA MACERACION se presenta bajo la forma de microgránulos perfectamente solubles. Idealmente, la temperatura de utilización de **EXTRAZIMA MACERACION** no debería ser inferior a 15°C, ni superior a 65-70°C

MODO DE EMPLEO

Diluir el contenido de una caja de 100 g en un litro de agua fría, mezclar hasta su disolución completa. Incorporar al mosto, homogeneizar por remontado.

Precauciones de empleo: No utilizar en caso de vendimias insuficientemente maduras o alteradas.

DOSIS DE EMPLEO

- 3 a 5 g para 100 Kg de vendimia

La dosis de empleo y los tiempos de contacto varían según el tipo de vinificación.

Una aireación complementaria y la utilización del tanino **TANIVIN PLUS** permitirán la estabilización del color

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bote de 250 g y 5 Kg

Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura inferior entre 5 y 25 ° C. **EXTRAZIMA MACERACION** pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Se aconseja utilizar el producto en los 3 días siguientes a su apertura.