

# VINEMAX<sup>®</sup> EC

Enzima de maceración para la mejora en la extracción del color



## Introducción

Los componentes fenólicos de la uva son importantes para la calidad del vino tinto y colaboran en una mejora de los atributos de color, sensación en boca, sabor, aroma y balance. Las enzimas ayudan a degradar la piel de la uva y liberar sus componentes de color y taninos. VINEMAX EC es una enzima pectolítica con una actividad secundaria mejorada de hemicelulasas, especialmente formulada para promover una extracción rápida del color de la uva roja durante la maceración.

### VINEMAX<sup>®</sup> EC

- Mejora la extracción de los polifenoles
- Incrementa la intensidad del color
- Aumenta la estabilidad del color
- Facilita la filtrabilidad

## Características

VINEMAX EC es una enzima pectolítica GRAS, con actividades secundarias, derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus niger*. Es activa en un rango de temperatura de 10°C a 50° C y pH de 2,5 a 5,5. La actividad aumenta con la temperatura, aunque el excesivo calor podría desactivar el producto. Se mantiene activa dentro del pH del vino y en la presencia de concentraciones de SO<sub>2</sub> de hasta 500 ppm. Es desactivada ante la presencia de bentonita.

### Actividad

1200 - 1500 PGu/ml.

### Envase

Bidones de 20 Kg. de Peso Neto

### Dosis

1,0 - 3,0 ml/Hl.

### Almacenamiento

VINEMAX CLEAR debe ser almacenado en un lugar refrigerado a una temperatura de 5° C a 20° C

### Manipuleo

Se encuentra disponible la hoja de seguridad del material

VINEMAX<sup>®</sup> EC