



ENDOZYM® Rouge Light Skin

Enzima para la extracción de color y aromas en las uvas de hollejo fino



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de enzimas de extracción nunca se ha relacionado con variedades específicas o zonas de producción; AEB, después de un cuidadoso análisis de uvas tintas y después de numerosas pruebas preliminares, ha demostrado cómo los preparados enzimáticos destinados a este fin tienen diferentes resultados dependiendo de las variedades y las zonas de producción. Por esta razón, en colaboración con la Universidad de Turín (UniTo), AEB ha profundizado en este concepto. Han sido probados los diferentes preparados enzimáticos en diversas variedades de uva procedentes de distintas zonas. Se ha comprobado cómo los diferentes tipos de enzimas actúan de forma más eficaz en función del grosor de los hollejos. La prueba se ha continuado desarrollando, probando formulaciones específicas en uvas de hollejos más gruesos y de hollejos más finos.

Hoy AEB ha revolucionado el concepto del enzima para la extracción de color, produciendo dos enzimas que asocian formulaciones específicas con el grosor del hollejo de la uva a vinificar.

Los resultados obtenidos con **Endozym Rouge Light Skin** muestran que es el enzima ideal para la elaboración de variedades con hollejo muy fino, que muchas veces, si se maneja de forma incorrecta (dosis o enzima equivocado, tecnología de extracción demasiado energética, etc.) puede conducir a vinos demasiado ricos en lías y vinazas, difíciles de gestionar durante las fases de prensado.

Utilizando **Endozym Rouge Light Skin** se pueden modular los remontados en función del correcto proceso fermentativo y no de la extracción del color, basándose en la presencia de olores reducidos y no en la necesidad de lavar el color de los hollejos.

La vinaza obtenida resulta de fácil prensado con cualquier tipo de prensa, menos colmatante mejorando el drenaje del vino.

Permite obtener vinos con colores más vivos, con tonalidad azul más acentuada, y con una gran intensidad colorante. Estos vinos son ideales para cualquier elaboración, ya sea en venta inmediata, donde se prefieren productos frescos y afrutados, o bien de crianza, donde el oxígeno podría acentuar las notas granates y reducir las sensaciones aromáticas.

Permite obtener la máxima concentración de sustancias polifenólicas, taninos nobles del hollejo y aromas varietales, a la vez que permite reducir la intensidad de los remontados o el tiempo de maceración, una de las principales causas de la extracción de taninos amargos.

→ DOSIS DE EMPLEO

Utilizar de 1 a 3 mL por cada hectolitro o quintal de producto a tratar. Utilizando dosis más elevadas es posible corregir la influencia desfavorable de las bajas temperaturas.





ENDOZYM® Rouge Light Skin

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir directamente en 20-30 partes de mosto no sulfitado o agua desmineralizada o bien adicionar directamente a la uva, al estrujado o al mosto. Utilizar al inicio o durante el llenado de los depósitos.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

INFLUENCIA EN SO₂

Los enzimas no son sensibles a los niveles enológicos del sulfuroso, pero es una buena práctica no ponerlos en contacto directo con soluciones sulfurosas.

CONTROL DE LA ACTIVIDAD

Existen diferentes métodos para evaluar la actividad enzimática. Un sistema utilizado por AEB es el método de medición directa vinculado a la concentración del PL, PG y PE; la suma de las tres actividades da origen a la unidad Total UP por gramo. AEB pone a disposición de los técnicos los métodos de determinación de las unidades pectolíticas y los correspondientes diagramas de actividad.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar **Endozym Rouge Light Skin** en su envase original cerrado, lejos de la luz, en un lugar fresco, seco y libre de olores a temperatura inferior a los 20° C. No congelar. Respetar la caducidad indicada en el paquete. Utilizar rápidamente después de la primera apertura.

Botes de 1 kg netos en cajas de 4 kg.

