



ENDOZYM® Cat-0

Enzima para la maceración pelicular



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El potencial aromático de la uva, localizado en el hollejo, está representado por compuestos aromáticos libres y volátiles fácilmente perceptibles a partir de las primeras fases de vinificación y de precursores de aroma no perceptibles, que pueden contribuir en el aroma del vino.

Endozym Cat-0 tiene la doble función de incrementar la extracción de los compuestos aromáticos libres y los precursores del aroma, además de extraer una menor cantidad de polifenoles oxidables.

La formulación de **Endozym Cat-0** ha sido estudiada sobre variedades altamente ricas en catequinas, y ha mostrado importantes reducciones en la extracción respecto al control no enzimado.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima con actividad arabinásica y poligalacturosidásica, estudiada en colaboración con la "Università degli studi di Torino", para extraer menos compuestos polifenólicos oxidables y garantizar los mejores resultados en el rendimiento y la extracción aromática.

→ DOSIS DE EMPLEO

Utilizar de 1 a 4 mL/hL o quintal de producto a tratar.

→ FORMA DE EMPLEO

Es un producto líquido y puede dosificarse automáticamente, añadir directamente sobre la uva.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en su embalaje original cerrado, protegido de la luz, en lugar fresco, seco, libre de olores, a temperatura inferior a 20°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en el envase. Utilizar rápidamente después de la apertura.

Botellas de 250 g netos en cajas de 1 kg.

