



# ENZIMA VINOCRUSH CLASSIC

## DESCRIPCION

Enzima liquida para maceración/extracción en vinos tintos y blancos de consumo rápido.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

### Aplicación en Uvas blancas:

- La aplicación de **VinoCrush Classic** en uvas blancas aumenta por lo general la producción de mosto en un 7-10% y requiere menos presión de la prensa para extraer la misma cantidad de zumo, lo que equivale a un 8% más de mosto gota. También aumenta en un 20% la capacidad de carga de su prensa gracias a una extracción de zumo más rápida.
- Podrá aumentar un 20% la velocidad de los ciclos de prensado, contribuyendo a procesar un mayor tonelaje de uvas en el mismo periodo de tiempo. Eliminará además el riesgo de sabores herbáceos al utilizar una presión mas baja de prensado.

### Aplicación en Uvas tintas:

- La aplicación de **VinoCrush Classic** en uvas tintas aumenta la producción de mosto entre un 3 y un 5% también reduce la turbidez del vino a más del 50% después de la fermentación alcohólica.
- Obtendrá entre un 3 y un 5% más de zumo a partir del mismo volumen de uvas, contribuyendo claramente a mejorar su rentabilidad y los costos de clarificación después de la fermentación alcohólica se reducen considerablemente.

## MODO DE EMPLEO

- **VinoCrush Classic** se añade a las uvas durante la molienda o en la prensa en las uvas blancas, y al despalillado en las uvas tintas. La homogenización se lleva a cabo mediante recirculación. La enzima actúa tan pronto como entra en contacto con las uvas, reduciendo la viscosidad, facilitando así la liberación del zumo y favoreciendo la extracción.

## Temperatura

- **VinoCrush Classic** inicia su actividad entre 5°C y 60°C. Para uvas tratadas térmicamente, se aconseja añadir la enzima después del tratamiento térmico, cuando la temperatura haya descendido a 50°C.

## Ph

- **VinoCrush Classic** actúa independientemente del pH del mosto (pH entre 2,9 y 4,0).

## DOSIS

Se recomienda una dosis de 3-4 ml/100 kg para las variedades de uva blanca y de 3-5 ml/100 kg para las variedades de uva tinta. La dosis es menor para uvas maduras y mayor para uvas poco maduras.

## PRESENTACION

Bidones de 25 Litros.