



# ENZIMA VINOZYM FCE

**Enzima granulada altamente purificada FCE para la extracción / maceración / y apoyo a la clarificación en vinificación en blanco y rosado**

## DESCRIPCION

**Vinozym FCE** es un preparado de pectinasa altamente concentrado y purificado que contiene principalmente actividades pectinliasa, poligalacturonasa, hemicelulasa y celulasa. El preparado se ha optimizado para su utilización en vinificación. Por lo tanto, descompone selectivamente los polisacáridos del hollejo, liberando el zumo y las valiosas moléculas aromáticas, quienes participan a la calidad del vino

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- **Vinozym FCE** es apropiada para la maceración de las uvas blancas con el fin de mejorar la calidad. Gracias a su purificación, **Vinozym FCE** no cambia la composición inicial del mosto en cuanto a precursores de fenoles volátiles. Su acción selectiva sobre el hollejo facilita la liberación del zumo durante el prensado así como una extracción suave de los valiosos compuestos aromáticos.
- Puede ayudar a la despectinización y reducción de viscosidad del mosto durante la clarificación sin añadir más enzimas de clarificación. (Doble propósito)
- **Vinozym FCE G 4.000 FDU 20°C/g**

## MODO DE EMPLEO

El producto se añade como una solución al 10% directamente en la moledora, prensa o tina de maceración antes del llenado. En su caso, el tratamiento con bentonita debe realizarse después del tratamiento enzimático porque si no las enzimas se absorben y no tienen efecto. La aplicación de hasta 500 ppm de SO<sub>2</sub> no tiene ninguna influencia sobre la actividad enzimática.

## DOSIS

Maceración de uvas blancas 2 g/100 Kg (Liberación de zumo, aroma y precursores aromáticos)

## PRESENTACION

**Vinozym FCE G** se presenta en latas de 100 g y 250 g envasadas en cajas de 10 kg y 5 kg, respectivamente.

## CONSERVACION

Se recomienda almacenar el producto a 0-25 °C en envase intacto, en lugar seco y protegido de la luz solar.