



# ENZIMA VINOZYM PROCESS FCE

## DESCRIPCION

Enzima granulada y purificada FCE para extracción y clarificación de vinos tintos y blancos de consumo rápido

Enzima desarrollada especialmente para hacer más eficientes todos los procesos de extracción de mosto en vinos de consumo rápido.

**Vinozym Process FCE** por su condición purificada FCE evita el desarrollo de defectos aromáticos durante y después de la fermentación.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Aumenta la producción de mosto entre un 5 y un 10%
- Reduce hasta en un 50% el volumen de lías gruesas
- Acelera los procesos de producción
- Produce vinos con mayor intensidad colorante y más de taninos de calidad.
- Reduce la viscosidad y la turbidez de los mostos, incluso en vinos blancos difíciles como los Sémillon, moscateles y aquellos mostos tintos tratados térmicamente.

## MODO DE EMPLEO

Añadir la enzima a la molienda o a la cuba de destino, antes del prensado en blancos y al momento del llenado del depósito para los vinos tintos.

Si se emplean técnicas de tratamiento térmico como la flash-expansión, la termovinificación y la maceración final en caliente, la enzima se debería añadir cuando la temperatura sea inferior a los 55 °C. El SO<sub>2</sub> no afecta la actividad de la enzima.

## DOSIS

3–4 g/100 kg de uvas.

Tiempo de Contacto:

**Tintos:** 3 a 4 días para conseguir una buena extracción (mosto, color y taninos).

**Blancos:** 3 a 4 horas para la liberación del mosto.

## PRESENTACION

Latas de 100 g y 250 g envasadas en cajas de 10 kg y 2kg, respectivamente.

## ALMACENAMIENTO

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