

OPTIZYM®

Preparación de enzimas pectolíticas concentradas para la extracción y clarificación de mostos y de vinos.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología.
Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009, al Food Chemical Codex y al JECFA.*

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Optimiza la maceración, facilita la degradación de las pectinas y la clarificación de los mostos (prensa y gota).
- Mejora los rendimientos en mosto gota y disminuye el % de vinos de prensa.
- Permite limitar las acciones mecánicas y así evitar las trituraciones excesivas y la extracción de moléculas que presentan aromas herbáceos y gustos vegetales.
- Gracias a su ancho espectro de actividad OPTIZYM® puede emplearse sobre vendimias blancas o tintas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	granulados	Actividad de estandarización:	
Color	Beige	• Pectinasa (PGNU/g)	4 400
Materias insolubles	Ninguna		

ANÁLISIS QUÍMICOS & MICROBIOLÓGICOS

Plomo	< 5 ppm	Gérmes totales viables	< 5x10 ⁴ /g
Arsénico	< 3 ppm	Coliformes	< 30 /g
Mercurio	< 0,5 ppm	<i>E. coli</i> /25g	no detectado
Toxinas y micotoxinas	no detectado	Salmonelas/25 g	no detectado

PROTOCOLO DE EMPLEO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Bentonita: Las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Si es necesario un tratamiento eventual con bentonita debe ser siempre efectuado después de la acción de las enzimas o bien una vez eliminada la bentonita.
- SO₂: no son sensibles a las dosis habituales de SO₂ (<300 mg/L) pero se recomienda no poner las enzimas en contacto directo con el SO₂.
- La enzimas son generalmente activas a temperaturas de 5°C à 60°C y al pH del vino de 2,9 à >4.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis se debe adaptar en función de la carga péctica y del estado sanitario de la vendimia.

Maceración: 2 a 5 g/100 kg de vendimia.

Clarificación: 2 a 3 g/hL.

Termovinificación: 3 a 5 g/hL en mosto enfriado (temperatura < 55°C).



LAFFORT

l'œnologie par nature

MODO DE EMPLEO

Disolver OPTIZYM® en 10 veces su peso de agua, o de mosto o de vino antes de su incorporación. Una vez diluido, la preparación conservada en fresco puede utilizarse en las 6 u 8 horas siguientes

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo, en su embalaje original, en un ambiente moderada(0 a 25°C) en un local seco, no susceptible de comunicar olores
- D.L.U.O. embalaje no abierto: 4 años después de su envasado
- Embalaje abierto bien cerrado DLU : 1 mes desde la apertura.

ENVASES

Bolsa de plástico reciclable de 5 kg o 2,5 kg.

