



VINEXPERT® EC

FICHA TÉCNICA

Complejo enzimático para extracción y estabilización del color en vinificaciones tintas

Descripción:

VINEXPERT® EC es una preparación, altamente concentrada en pectinasas y hemicelulasas producidas por una selección de la cepa de *Aspergillus niger*. El producto principalmente contiene diferentes actividades de pectin-liasa, poli-galacturonasa, pectin-estearasa y arabanasa.

VINEXPERT® EC ha sido desarrollada para la maceración y despectinización de las uvas tintas destinadas a la elaboración de vinos. Por su acción específica sobre la membrana de las células del hollejo, aumenta la extracción polifenólica de las uvas tintas, permitiendo una completa y rápida liberación de los antocianos y taninos en forma selectiva, asegurando la polimerización y consecuente estabilización de la estructura molecular. Además, la mejora del color se evidencia porque no posee actividad antocianasa.

El resultado de la aplicación de **VINEXPERT® EC** se evidencia con la aparición de colores más intensos, profundos y estables. Sensorialmente además, los vinos manifiestan un mejor carácter frutado, que exalta la tipicidad varietal.

Actividad:

VINEXPERT® EC es una preparación líquida estandarizada a un mínimo de 300 PLU/g.

Aplicación:

VINEXPERT® EC puede trabajar en un amplio rango de pH (entre 2.0 y 4.0) y a altas temperaturas (más de 60 °C) lo que la hace **óptima para su aplicación en el proceso de extracción por temperatura (termo-extracción)**. Su aplicación puede ser realizada antes, durante y/o después del tratamiento térmico, en función de la metodología de trabajo empleada.

Utilización:

VINEXPERT® EC es fácil de usar. Debe ser adicionada en medio acuoso al 10 % durante la molienda, en los tanques de maceración y/o antes (ó después) del calentamiento.

Aplicación	Dosificación
Vinificación clásica	Maceración: 10 a 30 ml /Ton
Termo extracción	Antes del calentamiento 10–20 ml/Ton Después del calentamiento 10-30 ml/Ton

Envase:

Bidón por 20 kg

Almacenamiento:

Se aconseja guardar este producto bajo condiciones de refrigeración (4–6 °C) para retener la actividad máxima por más de 18 meses
Origen: Alemania / Suiza

Casa Central Av. de Acceso Este (Lateral Sur) 2497, (PC 5519)
Las Cañas, Guaymallén, Mendoza. Tel: 0261-431-7020. E-mail: mendoza@chirca.com

San Juan Tel: 0364-4275913. E-mail: sanjuan@chirca.com
Buenos Aires Tel: 011-4776-7608 / 4777-9557. E-mail: buenosaires@chirca.com