



VINEXPERT® R

FICHA TÉCNICA

Complejo enzimático para vinificaciones tintas.

Descripción:

VINEXPERT® R es una preparación enzimática microgranular altamente concentrada en pectinasas y hemicelulasas producidas por una selección de la cepa de *Aspergillus niger* que no ha sido modificada genéticamente. El producto principalmente contiene diferentes actividades de pectin-liasa, poli-galacturonasa, pectin-esterasa y arabanasa y está libre de cinnamil-esterasa y antocianasa. **VINEXPERT® R** ha sido desarrollada para optimizar la maceración y despectinización de las uvas destinadas a la elaboración de vinos y rosados. Por su acción específica, promueve una mayor extracción de polifenoles y mejor expresión aromática, reduce el tiempo de maceración, y realza textura, aroma y sabor. **VINEXPERT® R** aumenta el rendimiento y mejora la auto-clarificación y filtración de los vinos. La aplicación de **VINEXPERT® R** se evidencia con la aparición de colores más intensos, profundos y estables. Sensorialmente, los vinos expresan mejor su tipicidad varietal y exaltan en carácter frutado.

Actividad:

VINEXPERT® R es una preparación estandarizada a un mínimo de 63,000 AJDU/g

Aplicación:

VINEXPERT® R puede trabajar en un amplio rango de pH (entre 2.0 y 4.0) y temperaturas entre 10 y 50°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® R 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: 1,5 – 2,5 g/100 kg
Termo extracción	Antes del calentamiento 1,0–2,0 gr/100 Kg Después del calentamiento 1,0-3,0 gr/100 L

Envase:

VINEXPERT® R se presenta en envases plásticos (potes) de 100 gr (cajas de 50 unidades)

Almacenamiento:

Se aconseja guardar este producto bajo condiciones de refrigeración (4–6 °C) para retener la actividad máxima por más de 36 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