

# Maurizym Pectinase 4X

## Información sobre el producto

Tras los ensayos realizados en el corazón de la región neozelandesa de Marlborough con zumo de Sauvignon Blanc, en colaboración con el prestigioso Instituto de Investigación Bragato, hemos demostrado la capacidad de la **Maurizym Pectinase 4X** concentrada para mejorar los tiempos de extracción del zumo y el rendimiento.

Esta **pectinasa concentrada** ayuda a los vinicultores a reducir la dosificación con los mismos tiempos de elaboración del mosto, o bien a mantener la misma dosificación mismo tiempo de elaboración del zumo, o bien mantener la misma dosis y reducir el tiempo de elaboración del zumo **hasta en un 30%**.

Otras **ventajas** añadidas para los vinicultores son la reducción de la cantidad de agua que se envía innecesariamente, al reducir las necesidades de almacenamiento en frío de las enzimas en la bodega, y permite a las bodegas ser más flexibles.

### TIPO

Una pectinasa líquida estable y tolerante.

### APLICACIONES Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

**Maurizym Pectinase 4X** es una pectinasa concentrada polivalente para zumo de uva blanca y tinta que aumenta el rendimiento.

- También tiene capacidad de clarificación y flotación.
- Esta enzima no contiene actividades significativas de celulasa que pudieran extraer componentes amargos.
- **Maurizym Pectinase 4X** también tiene una alta estabilidad térmica para procesos de termovinificación tales como termoflash, lo que le permite trabajar durante más tiempo en dichos procesos.

### Resultados del ensayo - Ensayo de enzimas pécticas

Tratamiento	Tasa (ml/L)	1 Hora	2 Hora	3 Hora	4 Hora	5 Hora	6 Hora	7 Hora	8 Hora
Control	n/a	X	X	X	X	X	X	X	X
Enzima 1	0.03	X	X	X	X	X	X	X	X
Enzima 2	0.02	X	X	X	X	X	X	✓	✓
<b>Pectinase 4X</b>	0.0075	X	X	X	X	✓	✓	✓	✓

X - Fail – Pectina todavía presente

✓ - Pass – La pectina fue hidrolizada

### DOSIFICACIÓN

La dosificación varía en función de la variedad de uva, el tiempo de contacto y la temperatura.

#### Maceración en blanco y rojo:

- Chardonnay: 0,25-0,5 ml/hL (10-20 ml/1000 galones) durante 30-60 minutos a temperatura ambiente.
- Zumos de mayor viscosidad (Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot, Shiraz): 0,5-0,75 ml/hL (20-30 ml/1000 galones) en las mismas condiciones.
- Para zumos de alta viscosidad como el moscatel, utilice **Maurizym White XP**.
- **Maurizym Pectinase 4X** no contiene actividades degradantes del color significativas.

#### Depectinización/aclaración/flotación del blanco:

- La pectinasa concentrada elimina rápidamente la pectina en cualquier zumo.
- Dosis: 0,5 ml/hL (20 ml/1000 galones) para una prueba negativa de pectina después de 60 minutos a 15-21°C (60-70°F). Aumentar a 1 ml/hL (40 ml/1000 galones) para zumos más turbios con mayor contenido de pectina.

#### Maceración a alta temperatura:

- Eficaz hasta 65°C (150°F), debe añadirse en la trituradora debido a su tolerancia a la temperatura.

# Maurizym Pectinase 4X

## Información sobre el producto

### INSTRUCCIONES DE USO

- Añadir a las uvas en la estrujadora o en la prensa.
- Diluir en agua (1:10) para una distribución óptima de la enzima en las uvas estrujadas.

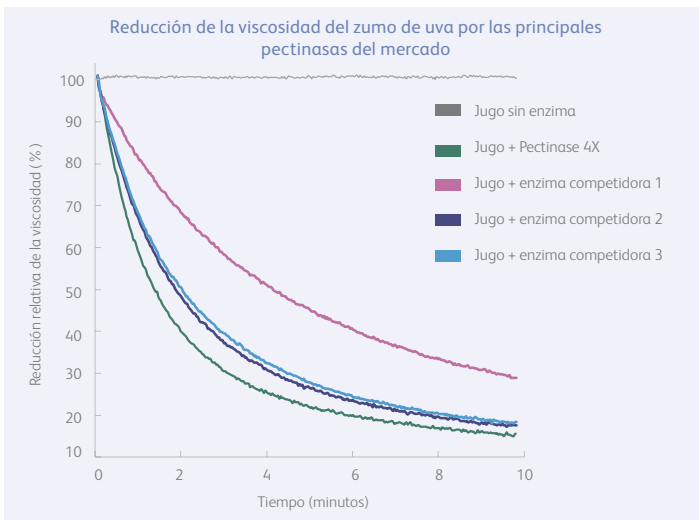


Figure 1. Reducción de la viscosidad del zumo de uva por la misma cantidad de pectinasas comerciales a 30°C pH 3,7 durante 10 min.

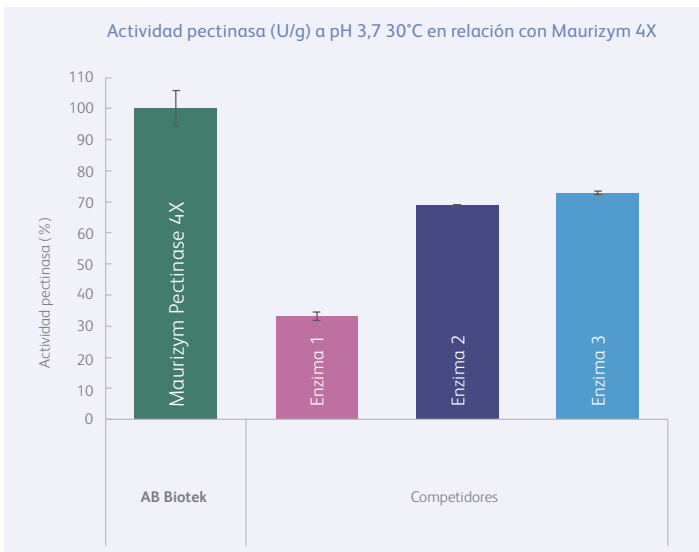


Figura 2. Actividad pectinasa (U/g) derivada de la reducción de viscosidad por pectinasas comerciales a 30°C pH 3.7 expresada como % de actividad relativa a Maurizym 4X.

### FORMULACIÓN

Maurizym Pectinase 4X contiene Pectinasa concentrada y Glicerina.

### ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

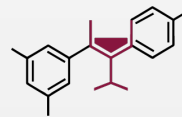
Esta enzima debe almacenarse a 10°C (<50°F) y conservará una alta actividad dos años a partir de la fecha de fabricación.

### EMBALAJE

Maurizym Pectinase 4X es una enzima líquida disponible en envases de 1000 L IBC y 20 kg.

Para más información y asesoramiento técnico póngase en contacto con su distribuidor local en;

[wineinfo@abbiotek.com](mailto:wineinfo@abbiotek.com)



**BRAGATO**  
RESEARCH  
INSTITUTE

Producto aprobado para la vinificación de acuerdo con el Reg. (CE) N. 606/2009 Código Internacional de Prácticas Enológicas.