

Vinozym® Process

Otimização dos processos de extração, em vinhos de ciclo curto.

DATA:	17/04/2023
REVISÃO:	--

VINOZYM® PROCESS, solução enzimática única e purificada, especialmente elaborada para complementar os métodos de extração modernos e aumentar a eficácia dos processos de extração, durante a produção de vinhos de ciclo curto, quer sejam tintos, brancos ou rosés.



VANTAGENS ENOLÓGICAS



1) Melhor rendimento de mosto; redução de borras

Aumento da produção de mosto de 5 a 10% e redução do volume de borras até 50%. Graças a VINOZYM® PROCESS, é possível acelerar o processo de produção e otimizar os processos tecnológicos existentes, obtendo assim benefícios produtivos.

2) Uma cor mais intensa e teor em taninos acrescido

Com VINOZYM® PROCESS, os vinhos produzidos obtêm uma cor 10% mais intensa, tornam-se até 50% mais ricos em taninos, aroma e corpo. A enzima purifica-se com o processo FCE, melhorando a qualidade do vinho ao evitar o desenvolvimento de desvios aromáticos, durante e após a fermentação.

3) Redução dos custos de clarificação

VINOZYM® PROCESS, reduz até 90% a viscosidade e a turbidez dos mostos, mesmo em castas brancas difíceis (ex. *Sémillon*) ou mostos tintos tratados termicamente.

VINOZYM®PROCESS – Melhoria dos processos de extração dos vinhos de ciclo curto

Aumento global do rendimento em mosto

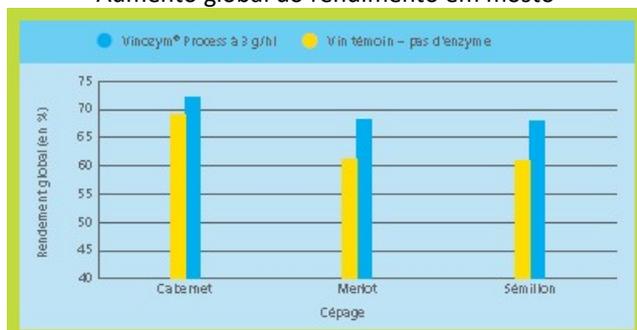


Fig. 1 - VINOZYM® PROCESS aumenta o rendimento total nas uvas *Cabernet*, *Merlot* e *Sémillon* (ensaios-piloto em condições reais de vinificação; fermentadores rotativos).

Vinozym® Process

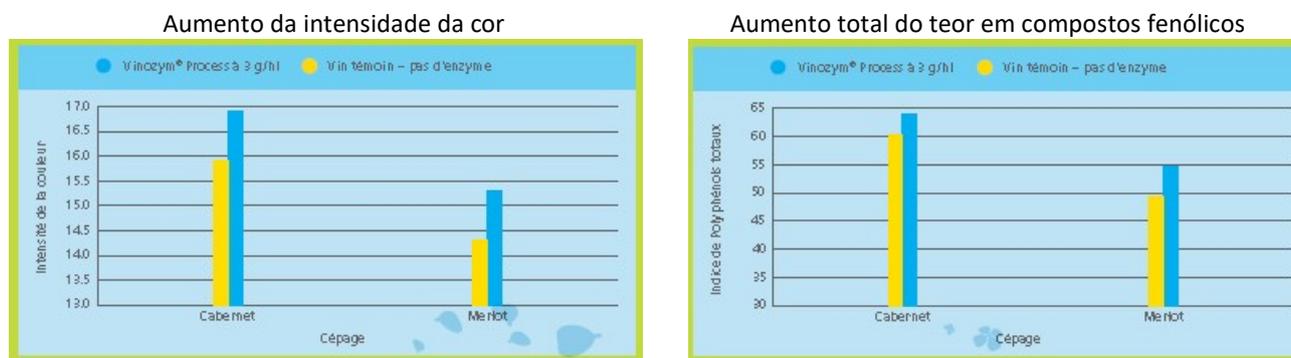


Fig. 2 e 3 - VINOZYM® PROCESS aumenta a intensidade da cor e a extração de compostos fenólicos dos vinhos tintos (ensaios-piloto em condições reais de vinificação: fermentadores rotativos). As medições registaram-se no fim da fermentação alcoólica.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO: 3 a 4 g/ 100 kg de uva.

MODO DE APLICAÇÃO:

A enzima é adicionada no esmagador ou cuba antes da prensagem, para os brancos e ao longo do enchimento das cubas, para os tintos. Se se utilizam técnicas de tratamento térmico, tais como a *flash-détente*, a termovinificação e a maceração final a quente, deve adicionar-se a enzima, quando a temperatura for inferior a 55°C. A atividade enzimática, não é afetada pela presença de SO₂.

Tempo de contato: VINOZYM®PROCESS ativa-se, desde que é adicionada à uva ou mosto. Quando se adiciona a enzimas à uvas na esmagadora, esta atua durante as fases de enchimento e prensa. Para os vinhos tintos é suficiente uma média de 3 a 4 dias, para conseguir uma boa extração (mosto, cor e taninos). Para os vinhos brancos, é necessária uma média de 3 a 4 horas, para a libertação do mosto.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Neste produto a atividade enzimática chave é proporcionada por: Poligalacturonase que hidrolisa as ligações de (1,4)-alfa-D-galacturónico em pectato e outros galacturonanos.

Enzima Declarada	Poligalacturonase
Atividade Declarada	2800 PGNU/g
Atividades Secundárias	O produto não contém atividade significativa de Cinamil esterase
Cor	Branco sujo <i>A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática.</i>
Aspeto	Granulado
Propriedades	Disperso, com baixa formação de poeira
Odor	Ligeiro odor a fermentação
Solubilidade	Facilmente solúvel

Vinozym® Process

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

	LIMITE MÍNIMO	LIMITE MÁXIMO	UNIDADE
Pectinasa PGNU	2800	---	/g
Contagem total de viáveis	---	50000	/g
Bactéria Coliforme	---	30	/g
E.coli	Não detectado	---	/25g
Salmonela	Não detectado	---	/25g
Metais pesados	---	Max 30	mg/kg
Chumbo	---	Max 5	mg/kg
Arsénio	---	Max. 3	mg/kg
Cádmio	---	Max 0,5	mg/kg
Mercúrio	---	Max 0,5	mg/kg

COMPOSIÇÃO

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Maltodextrina, CAS nr. 9050-36-6:	84,40
Poligalacturonase, CAS nr. 9032-75-1*:	9
Água, CAS nr. 7732-18-5:	4
Cloreto de Potássio, CAS nr. 7447-40-7:	1
Citrato Trissódico dihidratado, CAS nr. 6132-04-3:	1
Ácido Cítrico, CAS 77-92-9:	0,60

* Definida como conc. Enzimática (base de matéria seca)
Sem conservantes

ORGANISMOS DE PRODUÇÃO

Organismo de produção: *Aspergillus aculeatus*
Produzido por fermentação de microrganismos que não estão presentes no produto final. Os organismos de produção não são modificados usando biotecnologia moderna.

VALORES NUTRICIONAIS

O produto tem um valor nutricional típico de aproximadamente 1597 kJ/100 g produto enzimático.

Proteína	9g / 100 g
Carboidratos	84g / 100g
Acido orgânico	1g / 100 g
Cinzas	1g / 100 g
Sódio (0,24 g/100 g)	
Humidade	5g/ 100 g



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 2 e 10 kg.

Temperatura de armazenamento: 0-25°C (32°-77°F)

A embalagem deve manter-se intata, seca e protegida do sol. Seguir as recomendações e utilizar o produto antes da data de validade, de preferência, de modo a evitar a necessidade de uma dose maior.

Utilizar de preferências antes de: ver data de validade no rótulo do produto ou no certificado de análise.



Vinozym® Process

Se armazenado conforme recomendações e utilizado antes da data de validade, o produto proporciona um excelente rendimento.

O produto pode ser transportado à temperatura ambiente. Após entrega, o produto deve ser armazenado conforme recomendado.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E MANUSEIO

Enzimas são proteínas. A inalação de poeira ou aerossóis pode induzir à sensibilização e causar reações alérgicas em pessoas sensibilizadas. Algumas enzimas podem irritar a pele, olhos e mucosas, quando o contacto for prolongado. Consultar a FDS para mais informações sobre o manuseamento seguro do produto e derrames.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 1332/2008, do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares;

Cumprir com as especificações de pureza recomendadas para enzimas de grau alimentar definidas em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC);

Cumprir com os requisitos de pureza recomendados em Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) no que se refere a micotoxinas;

Cumprir com a legislação UE no que se refere a pesticidas;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Certificados Kosher e Halal;



Vinozym® Process

ALERGÉNIOS:

ALERGÉNIO	SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹	ALERGÉNIO	SUBSTÂNCIA CONTIDA ¹
AIPO	NÃO	MOLUSCOS	NÃO
CEREAIS CONTENDO GLÚTEN ^{2/4}	NÃO	MOSTARDA	NÃO
CRUSTÁCEOS	NÃO	NOZES ³	NÃO
OVOS	NÃO	AMENDOINS	NÃO
PEIXE	NÃO	SEMENTES DE SÉSAMO	NÃO
TREMOÇO	NÃO	SOJA	NÃO
LEITE (INCLUINDO LACTOSE)	NÃO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, EM CONCENTRAÇÕES SUPERIORES A 10 mg/kg OU 10 mg/t	NÃO
¹ Definição de substâncias segundo Regulamento (UE) 1169/2011, conforme alterado. A lista abrange alergénios mencionados em 21 USC 301 (US) e GB 7718-2011 (China).			
² Nomeadamente, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut			
³ Nomeadamente, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz pécan, castanha do Brasil, pistácio, noz de macadâmia e de Queensland			
⁴ Se não: sem glúten, ou seja <20ppm (Regulamento UE 828/2014)			