

## Pinnacle™ Zym Ruby

Información del producto



### Tipo:

Enzima para la extracción del color y precursores aromáticos en la maceración de la uva tinta.

### Características:

- **Pinnacle™ Zym Ruby** desglosa las cadenas de pectina de la uva, permitiendo una extracción más rápida de los precursores del aroma contenidos en la piel de la uva tinta.
- La actividad secundaria de la hemicelulasa en **Pinnacle™ Zym Ruby** facilita la extracción del color y el tanino.
- **Pinnacle™ Zym Ruby** reduce el tiempo de maceración y aumenta el rendimiento de mosto flor. La pectinasa rompe las sustancias de la pectina mejorando la clarificación del mosto con sedimentos más compactos.

### Aplicación:

- **Pinnacle™ Zym Ruby** es óptimo para tintos ligeros, aromáticos y listos para beber.
- **Pinnacle™ Zym Ruby** es apto para la maceración y el remojo en frío.
- Cuando se utiliza con uvas tratadas térmicamente, **Pinnacle™ Zym Ruby** mejora la prensabilidad (mayor rendimiento) y el asentamiento del mosto.

### Formulación:

Pectinasa, glicerol y agua.

### Instrucciones de uso:

Diluir en agua (proporción de 1:10) para maximizar la distribución de la enzima en las uvas en maceración. Remontado para mezclar y homogeneizar mejor.

En uvas tratadas térmicamente: añadir **Pinnacle™ Zym Ruby** durante la fase de refrigeración justo antes del prensado (es importante añadir la enzima cuando la temperatura es <55°C).

### Dosificación:

Maceración: 3 ml/100kg.

Debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

Maceración en frío: 5 ml/100kg.

### Actividad:

≥950 PE/g.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10°C.

Nota: las temperaturas superiores a 55°C (131°F) inactivan **Pinnacle™ Zym Ruby**.

### Rango de temperatura recomendada:

15-20°C.

### Envasado:

Botella de 1kg, garrafa de 25kg.

### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Las enzimas son proteínas muy reactivas con los taninos, por tanto, recomendamos añadir **Pinnacle™ Zym Ruby** lo antes posible en la maceración.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2025 AB MAURI / Fecha: Septiembre 2025 / [www.pinnaclewineingredients.com](http://www.pinnaclewineingredients.com)