



## Pinnacle Zym White Extract

Información del producto



### Tipo:

Enzima para maximizar la extracción de mosto y aroma en vinos blancos y rosados.

### Características:

- Pinnacle Zym White Extract reduce la viscosidad de la pulpa, facilitando el prensado.
- El uso de Pinnacle Zym White Extract facilita la extracción del mosto con ciclos de prensado más cortos y un mayor rendimiento. El menor tiempo en la prensa preserva el mosto frente a la oxidación, extrayendo todo el potencial aromático y el color de las uvas. La enzima rompe las diferentes cadenas pectínicas, mejorando de este modo la clarificación del mosto.

### Aplicación:

- Pinnacle Zym White Extract se utiliza en la producción de vinos blancos y rosados a fin de mejorar la extracción del zumo y la clarificación del mosto.
- Pinnacle Zym White Extract extrae más aromas varietales de las uvas, aumentando el potencial aromático del vino.

### Formulación:

Concentrado pectolítico, glicerol y agua.

### Instrucciones de uso:

Diluir Pinnacle Zym White Extract en agua (proporción de 1:10) para maximizar la distribución de la enzima en uvas prensadas.

Añadir la solución a las uvas en la trituradora o en una prensa\* (\*evitar el drenaje inmediato para permitir la distribución de las enzimas en el sustrato).

**Rango de temperatura recomendada:**  
12-20 °C.

### Dosificación:

Para temperaturas entre 12-15 °C o contacto de corta duración (2-4 horas): 5 mL/100 kg.

Para temperaturas superiores a 15 °C o maceración durante más de 8 horas: 3 mL/100 kg.

Nota: debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

### Actividad:

≥950 PE/g.

### Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

Nota: las temperaturas superiores a 60°C (140°F) inactivan Pinnacle Zym White Extract.

### Envasado:

Garrafa de 25 kg.

### Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

### Base científica:

Las sustancias de compuesto aromático suelen ser hidrófobas, lo cual impide su transferencia al mosto. Cuanto más larga sea la maceración, mejor será la extracción de los precursores de los aromas.

Al mismo tiempo, también se liberan componentes amargos y potasio al zumo, por tanto, el productor de vino debe gestionar el tiempo de extracción y equilibrar la extracción del aroma deseado con la acumulación superflua de polifenoles y potasio.

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