

ENZIMAS EVERZYM™



EVERINTEC™

EVERZYM LIQUID

Enzima pectolítica concentrada líquida, con actividades secundarias, es ideal en el tratamiento de mostos antes de la flotación/clarificación estática debido a las siguientes ventajas:

- listo para el uso
- baja dosificación
- eficaz aún con mostos difíciles
- económico

EVERZYM LIQUID en resumen actúa sobre todas las pectinas solubles y no solubles y gracias a las actividades secundarias de que dispone, actúa también en los mostos difíciles donde la sola pectinasis es ineficaz aún con una elevada dosificación. En la vinificación en rojo, acelera la extracción del color.

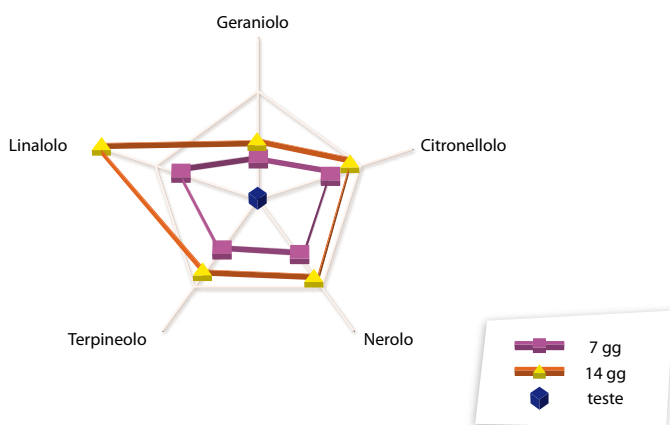
EVERZYM GPC

Enzima pectolítica concentrada granular para reducir velozmente la viscosidad de los mostos donde:

- acelera la clarificación
- actúa con baja dosificación

En la uvas rojas, acelera la extracción del color. Su forma granular lo hace fácilmente soluble y estable en el tiempo.

5 g/hL Everzym AROM sobre TRAMINI



La actividad β -glucanasa, en el pasado vuelta sólo a resolver problemas derivados de las uvas con botritis, hoy en día está orientada al mejoramiento sensorial del vino y encuentra empleo en la fermentación o en el afinamiento de los vinos sobre los fangos finos.

EVERZYM AROM

Enzima pectolítica granular, con actividad secundaria β -glucosidásica, útil para explotar todo el patrimonio aromático potencial que de la uva ha pasado al vino.

Se recomienda el tratamiento una vez acabada la fermentación, cuando el tenor de azúcares es <5 g/l, debido a su poder inhibitorio hacia la enzima.

La formulación granular lo hace más estable en el tiempo.

EVERZYM FILTRA

Enzima pectolítica con actividad secundaria β -glucanasa es eficaz en el tratamiento de mostos y vinos donde:

- favorece la lisis de las levaduras y bacterias
- reduce los tiempos de afinamiento de los vinos sobre las lias finas
- mejora la filtrabilidad de los mostos y vinos
- aumenta la agradabilidad gustativa
- contribuye positivamente a la estabilidad proteica, tartárica y del color



ENZYMES

EVERZYM™

La seguridad alimentar representa hoy en día una prioridad y los vinificadores deben estar en grado de garantizarla. Desde siempre EVER INTEC pone mucha atención en la precisión y seguridad de sus soluciones para garantizar el éxito de sus propios objetivos.

Siguiendo esta filosofía EVER srl ha obtenido la certificación ISO 9001/2000 (N. IT06/0451) y propone **EVERZYM**, una gama completa y confiable de enzimas enológicas con el propósito de ofrecer al técnico todas las posibilidades para alcanzar sus objetivos en la vinificación de calidad.

He aquí que la completa gama EVERZYM se distingue por:

- ❑ **ser producida según la Directiva Europea EU 98/81/EC;**
- ❑ **no contener Organismos Genéticamente Modificados;**
- ❑ **ausencia de actividad antibiótica, ocratoxina A y aflatoxinas;**
- ❑ **la pureza y especificidad de acción, ya que nace con un nivel natural muy bajo de actividad cinamil-esterasa y antociánica;**
- ❑ **la elevada concentración que permite el uso de micro dosis con óptimos rendimientos.**

La obtención del mosto, la maceración y el afinamiento representan momentos cruciales en los cuales se define el objetivo enológico.

La tendencia moderna hacia las “técnicas conservativas” en contraste con las anteriores “técnicas sustractivas”, nos ha orientado hacia el estudio de enzimas con actividades primarias y secundarias específicas con el fin de aprovechar las características propias de la uva y de la levadura, mejorar la estabilidad y la filtrabilidad de los vinos.



EVERZYM
EVERZYM 3

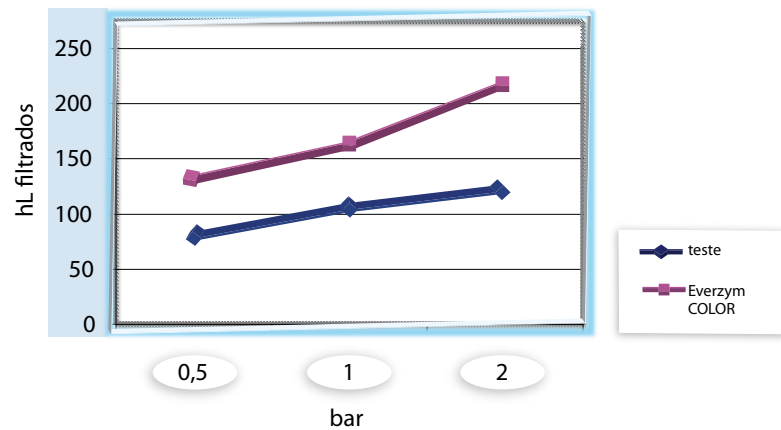


EVERZYM COLOR

Enzima pectolítica granular, rica de actividad secundaria para la vinificación en rojo con maceraciones medio largas donde:

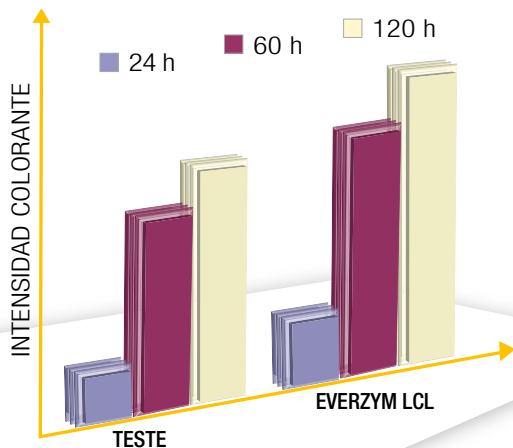
- acelera la extracción de color estable
- resuelve los problemas de espumaje típicos de algunas cultivar
- facilita la clarificación
- mejora el rendimiento de filtración
- contribuye positivamente al aporte de volumen, suavidad, estabilidad química física y sensorial, gracias a sus actividades secundarias β -glucanasas reduce o anula el consumo de bentonita aventajando los aromas.

hL de MERLOT filtrados con IMMER M7



EVERZYM LCL

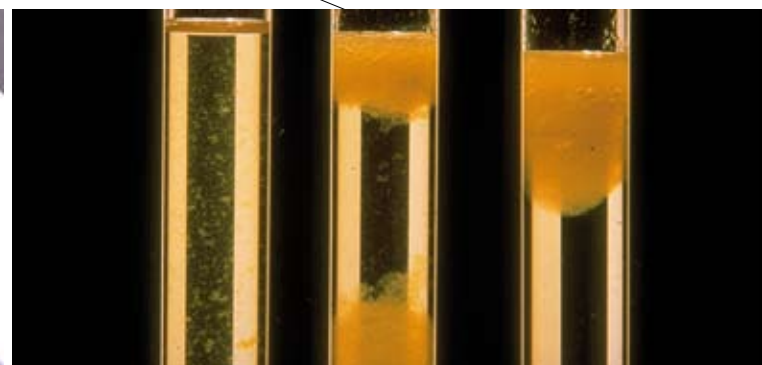
MACERACIÓN DE UVAS MERLOT



Enzima pectolítica concentrada líquida, con actividad secundaria para la vinificación en rojo con maceraciones cortas donde:

- extrae más rápidamente el color de la piel
- acelera la clarificación
- mejora el rendimiento de filtración

En los mostos, en el prensado y en el vino obtenidos por presadas enérgicas, contribuye positivamente a su clarificación y acelera la extracción gracias a sus actividades secundarias.



EVERZYM THERMO

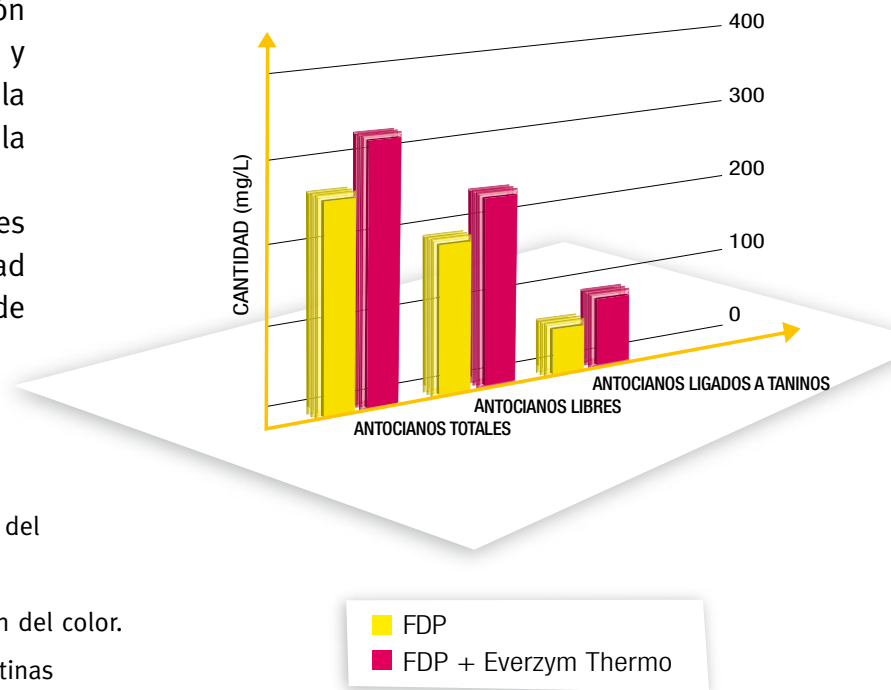
Enzima líquido a alta concentración pectolítica, ideal para el uso en TERMOVINIFICACIÓN y en FLASH DÉTENTE, técnicas que, además de influir positivamente sobre la liberación de compuestos aromáticos, polifenólicos y de polisacáridos, aumentan fuertemente la extracción de pectina y, en consecuencia, la viscosidad del mosto.

La desactivación de las enzimas naturales provocada por el calor y la considerable cantidad de pectina extraídas provocan dificultades de clarificación y problemas de filtración.

Everzym Thermo trabaja en sinergia con las técnicas extractivas con calor:

- optimiza el efecto de máxima expresión del potencial aromático
- influye positivamente sobre la extracción del color.
- facilita la rápida degradación de las pectinas
- favorece el proceso de clarificación, centrifugación y filtración

Eficacia de EVERZYM THERMO en la FDP



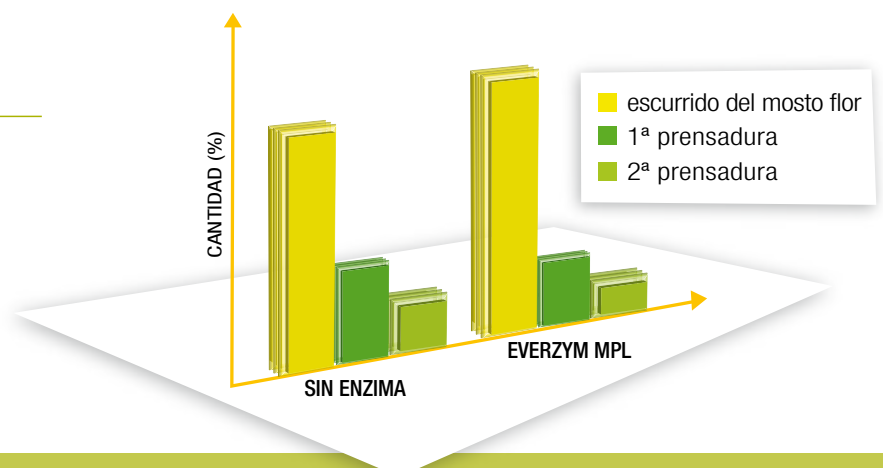
EVERZYM MPL

Enzima pectolítica concentrada, líquida, específica para el tratamiento de la uva en la cóclea o en la prensa porque:

- anticipa de 2-3 horas el proceso enzimático tradicional
- acelera la extracción y aumenta el porcentaje de mosto flor
- exprime mejor el orujo, produciendo un mosto más limpio
- favorece la extracción de los aromas de la piel
- reduce el consumo de clarificantes
- mejora las prestaciones de las prensas

EVERZYM MPL, en resumen, reduce los costos de vinificación, mejora las prestaciones de las prensas y la calidad sensorial del vino, en particular desde el punto de vista aromático.

Eficacia del tratamiento con EVERZYM MPL



PRECISIÓN Y SEGURIDAD...CONTROLABLE!

Un objetivo puede darse por alcanzado sólo cuando se poseen adecuados instrumentos de control. EVER INTEC, en el marco de un contraste y medición de resultados, recuerda que es posible individuar la dosificación correcta y evaluar la eficacia de los tratamientos enzimáticos con simples test que se pueden efectuar también en el laboratorio de la cantina.

✓ TEST AL ALCOHOL

Las enzimas pectolíticas degradan las pectinas. Su actividad se puede medir con un simple test conocido como "test al alcohol" que además de evidenciar la eficacia del tratamiento, puede ser utilizado para evaluar la dosificación correcta de enzimas para un resultado cierto y sin desperdicio de producto.

Materiales:

Probeta de 20 ml
Alcohol etílico acidificado con 1% HCl
Mosto/vino por examinar

Método:

- poner 5 ml de alcohol acidificado en la probeta
- agregar 5 ml de zumo o vino
- voltear la probeta 3 veces delicadamente
- esperar 5/10 minutos para la evaluación

Resultados e Interpretación:

Formación de gel en la parte superior de la probeta: **PECTINAS**
Floculación: **PECTINAS PARCIALMENTE DEGRADADAS**
Ninguna floculación o precipitación: **PECTINAS DEGRADADAS**



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - Certificato N. IT06/0451

www.everintec.it



EVER INTEC

EVER s.r.l. Via Pacinotti, 37 30020 PRAMAGGIORE (VE) ITALY tel. +39 0421 200 455 r.a. fax +39 0421 200 460 e-mail: info@everintec.it

Unità locali:

San Giovanni Lupatoto (VR) ITALY tel. +39 045 8751245 fax +39 045 8751247