



# EXTRARED L

PREPARADO ENZIMÁTICO COM ATIVIDADE ESTABILIZANTE E DE EXTRAÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS TINTOS

## COMPOSIÇÃO



Preparado enzimático líquido de atividade pectolítica e atividades secundárias notáveis, tais como, hemicelulásica, celulásica e proteásica.

## CARACTERÍSTICAS



EXTRARED L é uma enzima pectolítica que possui atividades secundárias muito importantes, que permitem a rotura das paredes celulares da película e extração das substâncias corantes dos vacúolos. Por outro lado EXTRARED L favorece e acelera a extração das substâncias polifenólicas com caráter tânico.

A sua formulação, rica essencialmente em atividade celulásica e hemicelulásica, foi estudada em particular, para favorecer a extração dos compostos polissacarídicos, na fase final da maceração. A presença de substâncias polissacarídicas, nesta fase, é muito importante, devido à capacidade que estes compostos possuem, em formar compostos estáveis com as antocianinas, e pelas suas propriedades em aumentar o corpo e estrutura do vinho.

EXTRARED L exerce a sua ação entre os 10 e 30°C; a velocidade de ação da enzima aumenta neste intervalo, com o aumento da temperatura. EXTRARED L não é inibida pelos teores de anidrido sulfuroso normalmente presentes nos mostos.

## APLICAÇÕES



A utilização de EXTRARED L permite aumentar a quantidade de substâncias corantes e sobretudo aumentar a estabilidade, por fixação das substâncias tânicas e polissacarídicas.

EXTRARED L é adicionada em vinificação de vinhos tintos durante as últimas fases de maceração, enquanto que.

Graças à sua atividade enzimática, EXTRARED L permite um aumento de volume de vinho de gota e facilita as operações sucessivas de clarificação e filtração do vinho.

O uso de EXTRARED L deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



# EXTRARED L

PREPARADO ENZIMÁTICO COM ATIVIDADE ESTABILIZANTE E DE EXTRAÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS TINTOS



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Diluir a EXTRARED L num pouco de mosto-vinho. Acrescentar a solução sobre a manta nas fases finais de maceração.



## DOSES

1-2 g/hL de mosto e deve ser adicionada antes do último trabalho de maceração sobre a manta.



## EMBALAGEM

Frascos de 1 kg.



## CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco (10-15°C) e seco.  
Fechar cuidadosamente os frascos depois de abertos.



## IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com as Normas atuais, o preparado é classificado: Xn – NOCIVO (*consultar a ficha de segurança*).

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.