



# ENDOZYM<sup>®</sup> Cat-0

Enzima para a maceração pelicular.



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O potencial aromático da uva, localizado na película, é representado por substâncias odoríferas livres e voláteis facilmente perceptíveis desde as primeiras fases da vinificação e por precursores aromáticos, inodoros, que podem contribuir para o bouquet do vinho.

**Endozym Cat-0** tem a dupla função de aumentar a extração dos compostos aromáticos livres e seus precursores de aroma, além de extrair a menor quantidade de polifenóis oxidáveis. Ideal para a maceração de uvas brancas a frio.

A formulação de **Endozym Cat-0** foi estudada em variedades altamente ricas em catequinas e apresentou reduções significativas na extração em comparação com a testemunha não adicionada de enzima.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima com atividade de arabanásica e poligacturonásica, estudada em colaboração com a Universidade de Turim, para extrair menos compostos polifenólicos oxidáveis e garantir os melhores resultados em termos de rendimento e de extração aromática.

## → DOSES A APLICAR

- Utilizar de 1 a 4 mL/hL ou 100 kg de produto a tratar.

## → MODO DE APLICAR

É um produto líquido e pode ser doseado automaticamente, adicionando diretamente sobre a uva.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar na embalagem original fechada, protegida da luz, em local fresco, seco e isento de odores e a temperaturas inferiores a 20°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberta, utilizar rapidamente.

- Frasco de 250 g em caixa com 1 kg
- Bidão com 10 kg

