

**Comunicado de prensa**  
Montpellier (Francia), 22/05/2013

## **Oenobrand lanza al mercado dos nuevas enzimas que permiten optimizar las etapas de vinificación de los mostos a alta o baja temperatura.**

Experimentaciones llevadas a cabo en colaboración con DSM, líder mundial en el mercado de las enzimas para la industria alimentaria y principal protagonista en el mercado de las enzimas para la enología, han permitido a Oenobrand, tras una validación durante dos campañas de ensayos en el hemisferio Norte y Sur, lanzar al mercado dos nuevas enzimas dedicadas a aplicaciones enológicas específicas: Rapidase Thermoflash y Rapidase Clear Extrême.

La primera, **Rapidase® Thermoflash**, permite acelerar y optimizar las fases de clarificación de las vendimias tintas tras el calentamiento, independientemente del itinerario tecnológico.

La segunda, **Rapidase® Clear Extrême**, ofrece una respuesta eficaz a las clarificaciones difíciles a temperaturas muy bajas – de hasta 6 °C –, o en el caso de variedades conocidas por su difícil clarificación, o bien con uvas muy poco maduras.

### **Rapidase Thermoflash: enzima termoestable activa en presencia de concentraciones elevadas de polifenoles**

El calentamiento de la vendimia provoca una fuerte solubilización de los polisacáridos pécticos, solubilización todavía más problemática teniendo en cuenta que las pectinasas endógenas de la uva son inactivadas por el calor. Por tanto el uso de enzimas es fundamental, y lo es todavía más en el caso de procesos en continuo o cuando existen particulares exigencias de tiempo. Rapidase Thermoflash, enzima enológica termoestable añadida al inicio de la fase de maceración, justo después del calentamiento, proporciona una respuesta eficaz.

El enólogo que la probó en 2012 en Francia, en una bodega cooperativa de Languedoc que utiliza la flash-expansión parcial, quedó especialmente satisfecho del funcionamiento de esta enzima: « *La despectinización más rápida y completa de los mostos a 50 °C me ha permitido mejorar las etapas de vinificación tras el tratamiento térmico. En comparación con la enzima que utilizamos normalmente, Rapidase Thermoflash ha permitido un mejor rendimiento y unos orujos más secos a la salida de la prensa en continuo. A continuación, la filtración de los mostos fue mucho más fácil con una reducción significativa del consumo de tierras.* »

### **Rapidase Clear Extrême: enzima criófila activa para un amplio espectro de pectinas**

Algunas clarificaciones de mostos blancos pueden ser problemáticas debido a los parámetros físico-químicos de la vendimia, bien sea por temperaturas comprendidas entre 6 y 10 °C o por variedades de escasa madurez naturalmente ricas en pectinas complejas. Todas estas situaciones particulares conducen a una eficacia limitada de las habituales pectinasas comerciales y dan lugar a unas clarificaciones insuficientes, muy lentas y a veces imposibles.

Rapidase Clear Extrême, con sus pectinasas criófilas y activas para un amplio espectro de pectinas, se añade en el mosto flor o justo después del prensado para responder de forma fácil y eficaz a todas las situaciones.

La persona que la probó en 2013 en Argentina, en una bodega de la región de Mendoza, pudo constatar que « *Rapidase Clear extrême, en comparación con una serie de enzimas no específicas para las bajas temperaturas, permitió la despectinización – 2 horas a 6 °C – dando lugar a una clarificación estática más rápida y eficaz. En el caso de la Torrontes, variedad conocida por su difícil clarificación, Rapidase Clear Extrême permitió un mejor desfangado. Obtuvimos mostos más claros y unos fangos más compactos.* »

Oenobrand puede proporcionar resultados de otras pruebas efectuadas, y ofrece también la posibilidad de evaluar el funcionamiento de sus productos en función de las condiciones específicas de cada bodega.

Estas dos nuevas formulaciones enzimáticas se inscriben dentro de los 4 valores reconocidos por los usuarios de la marca Rapidase – rapidez, facilidad (eficacia dirigida), fiabilidad, pruebas y validación. Rapidase Thermoflash en forma líquida estará disponible a partir de la vendimia 2013 en bidones de 20 kilogramos. En cuanto a Rapidase Clear Extrême, se comercializará en bidones de 5 kilogramos en el caso de la versión en forma líquida y en envases de 100 gramos la versión en forma microgranulada. La dosis a utilizar, de 1 a 4 ml/100 kg, se deberá decidir teniendo en cuenta los parámetros tecnológicos: variedad, riqueza en pectinas, madurez, trituración, pero sobre todo duración y temperatura mínima y/o máxima de la clarificación o de la maceración.

**Contacto de prensa:** Ira Imig – RP para Oenobrand – Tel.: + 33 (0)4 67 63 96 61 – [i.imig@trilobe.com](mailto:i.imig@trilobe.com)



La nueva gama Rapidase completa pronto estará disponible en [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com). Para más información póngase en contacto con Oenobrand en [info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com).

Una nueva SOLUCIÓN ENOLÓGICA AVANZADA que le propone OENOBRANDS.

**- Final del comunicado -**