

# BETAZINA DC

Complejo enzimático con actividad  $\beta$ -glucanásica

## ACTIVIDAD

**Betazina DC** posee una marcada actividad  $\beta$ -glucanásica afianzada en la actividad pectolítica.

**Betazina DC** es eficaz sea sobre  $\beta$ -glucanos provenientes de vendimias atacadas de podredumbre ácida, sea sobre  $\beta$ -glucanos de las corteza celulares de levaduras.

## APLICACIONES

**Dificultad de clarificación o de filtración:** en situaciones particulares los vinos pueden presentarse particularmente ricos de glucanos y sustancias pécticas, este es el caso de los vinos provenientes de uvas botritizadas y de vinos de prensa.

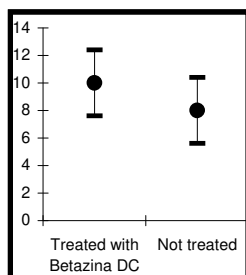
**Betazina DC** degrada los polisacáridos responsables de la dificultad de clarificación o de los problemas de colmatación durante la filtración, restableciendo las condiciones necesarias al óptimo desarrollo de estas dos importantes operaciones.

**Afinado sobre lías finas:** es ya sabido que la permanencia de los vinos en presencia de lías finas, permite disfrutar los beneficios de las sustancias liberadas por las levaduras durante la autólisis. La cesión es sin embargo un fenómeno lento, que puede necesitar 12 o hasta más meses.

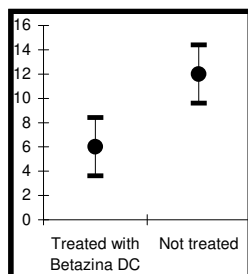
El uso de **Betazina DC** permite acelerar la lisis celular y así la liberación, entre otros compuestos, también polisacáridos celulares, en particular manoproteínas. Los efectos de un afinado sobre lías finas se manifiestan a nivel organoléptico con el aumento de la untuosidad, del volumen y del cuerpo del vino; las sensaciones olfativas resultan más persistentes y complejas.

Los polisacáridos liberados juegan un rol fundamental también en la estabilización tartárica, en la estabilización protéica y en la salvaguarda del conjunto cromático

Perfume



Gusto



### Test di clasificación (test di Friedman) sobre Chardonnay 2000

El test define una escala de preferencia: el vino con el punteo más bajo es el preferido. Al perfume hay una ligera preferencia por el vino tratado con Betazina DC, mientras al gusto el vino tratado ha resultado netamente el preferido.

#### MODO DE USO Y DOSIS

Disolver **Betazina DC** (3 - 5 gr/hl) en agua o vino en proporción 1:10 y adicionar al vino en remontaje.

**Clarificación y filtración:** añadir la enzima seguidamente al finalizar la fermentación alcohólica o siempre que se manifieste el problema. Considerar además que son necesarios cerca 10 días para completar el tratamiento manteniendo la temperatura superior a los 15 °C.

**Afinado sobre lías:** añadir **Betazina DC** al final de la fermentación alcohólica, en presencia solo de las lías finas.

Durante el tratamiento asegurar una temperatura del vino de 12 - 15 °C, efectuar 2 - 3 remontados a la semana, evitar el contacto con el oxígeno.

Se aconseja retardar la adición de SO<sub>2</sub> varios días para evitar el desarrollo de olores anormales. El vino debe ser mantenido bajo control organoléptico sea para definir la duración del contacto con le lía, sea para evitar desviaciones desagradables.

#### CONFECCION Y CONSERVACION

Bote de 250 gr.

Conservar el producto en la confección integra, en lugar fresco y seco.

#### OTRAS INFORMACIONES

##### Betazina DC:

- se obtiene de *Trichoderma harzianum*,
- no proviene de organismos GM y no contiene organismos GM,
- el nivel de purificación garantiza tenores de Cinamil Esterasa despreciables,
- no es presente actividad metilesterásica (no hay liberación de metanol).



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

