



Quercezina

Enzima glicosidasa que facilita la estabilización de la quercetina.

Características

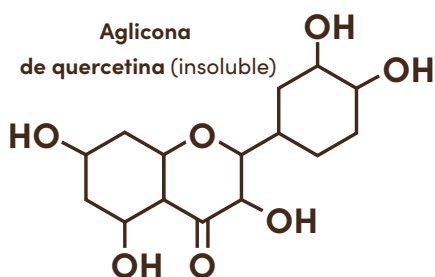
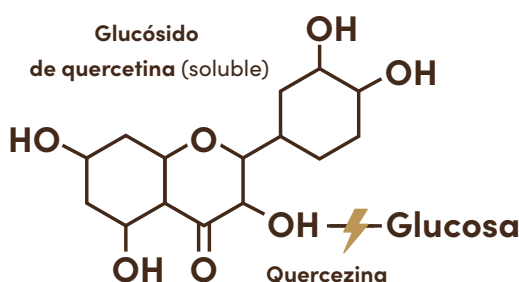
Quercezina es una enzima pectolítica con actividad β -glicosidasa específica.

Aplicaciones

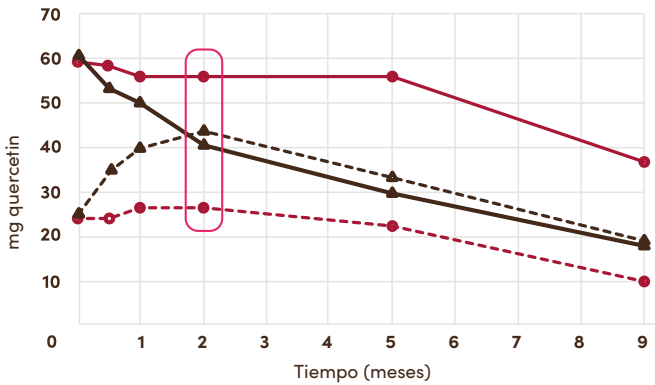
La presencia de quercetina representa un problema en varias variedades de uva tinta, en particular en Sangiovese. La forma glicosilada, soluble en el vino, puede transformarse en momentos impredecibles en la forma libre e insoluble, responsable de precipitaciones que también pueden ocurrir en la botella.

La actividad β -glicosidasa convierte el glucósido de quercetina en aglicona de quercetina. De esta manera, el uso de Quercezina acelera la liberación de quercetina, permitiendo programar las fases de clarificación y estabilización para llegar al embotellado con un menor riesgo de precipitaciones. En vinos con niveles de glucósido de quercetina iguales o superiores a 10 ppm, el uso de Quercezina está particularmente recomendado.

La afinidad por el sustrato y la consiguiente especificidad de acción garantizan el respeto del color del vino.



GLUCÓSIDO DE QUERCETINA Y AGLICONA



Quercezina (5 g/hL) permitió la liberación de 20 mg/L de quercetina después de 2 meses de contacto. En el vino control, el proceso comenzó solo a partir del quinto mes.

Después de 9 meses, el vino control todavía mostraba un contenido muy elevado de glucósidos (40 mg/L), lo que indica un alto potencial de inestabilidad.

--●-- Aglicona VC --▲-- Aglicona Quercezina --●-- Glucósido VC --▲-- Glucósido Quercezina

Dosis y modo de empleo

3 a 8 g/hL.

Dispersar en una pequeña cantidad de agua y añadir al vino, mezclando cuidadosamente. Asegurar un tiempo de contacto de al menos 4 semanas y una temperatura no inferior a 13 °C.

Envase y conservación

Tarros de 100 g.

Conservar en el envase original cerrado en un lugar fresco y seco.

	ABS		CIEL*a*b					
	IC	T	L*	a*	b*	Chroma	Hue	ΔE
VC	10,94	1,14	15,6	45,78	26,89	53,09	30,37	
Quercezina	11,52	1,15	15,2	46,06	26,28	53,03	29,79	0,78

Después de 9 meses, los valores espectrofotométricos y CIELab no difieren significativamente entre el vino control y el vino tratado con Quercezina (5 g/hL). Esto también se confirma por el valor ΔE (0,78 = diferencia apenas perceptible).

Quercezina