

FOCUS ON

Las enzimas

ENZIMAS PECTOLÍTICAS Y FLOTACIÓN

La primera condición necesaria para una flotación exitosa es la completa depectinización del mosto. ¿POR QUÉ? Las pectinas son macromoléculas capaces de formar una red en medio acuoso que atrapa las partículas sólidas y otras macromoléculas. Impidiendo su agregación para formar un flóculo que podamos flotar o precipitar según el tratamiento que elijamos.

Antes de proceder con la flotación, es recomendable verificar la completa depectinización mediante una simple prueba de alcohol. La presencia de copos o turbidez (figura 1) indica la presencia de pectinas aún no hidrolizadas.

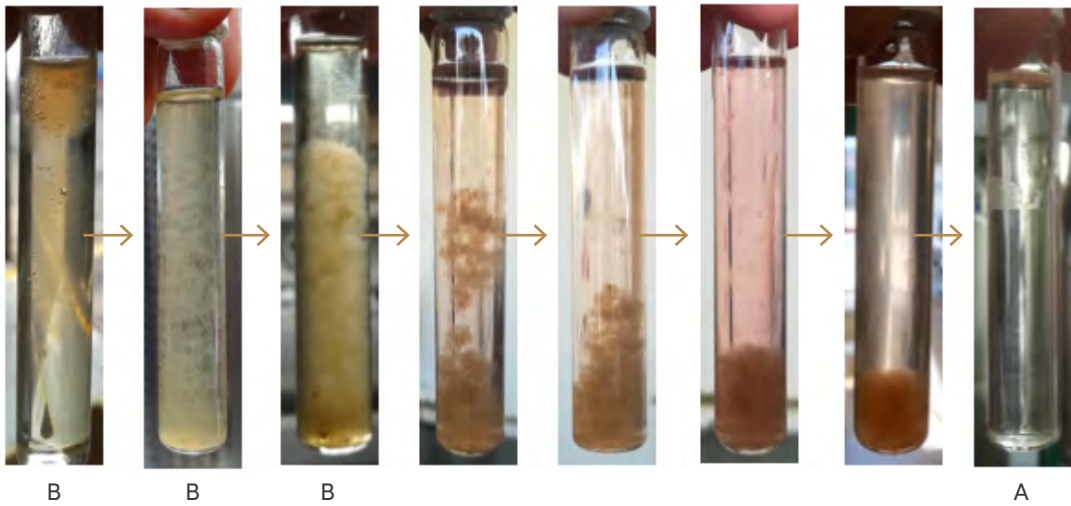
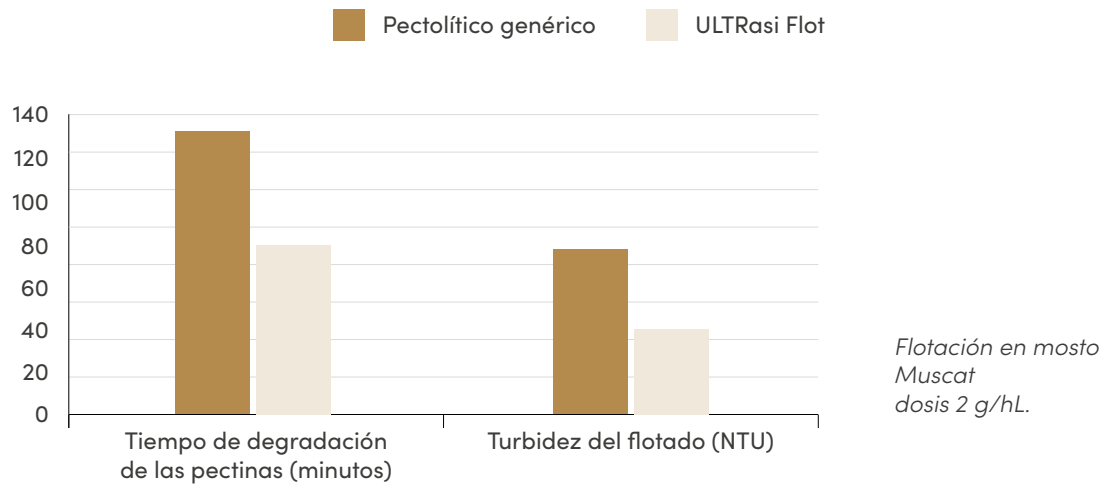


Fig. 1: Mosto completamente depectinizado (A). Mostos con depectinización incompleta (B).

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENEN LAS ENZIMAS “PARA FLOTACIÓN”?

La **rapidez** de acción de las enzimas depende directamente de la dosis, el tiempo y la temperatura del medio (mosto). En las condiciones normales de bodega, la temperatura del mosto a clarificar es relativamente baja para evitar la proliferación microbiana. **Ultrasi Flot**, caracterizada por una alta **actividad endopoligalacturonasa (PG)**, garantiza la completa hidrólisis de las pectinas y la rápida disminución de la viscosidad.



En el caso de la flotación de variedades aromáticas, o bajos pH, o uvas poco maduras, puede haber pectinas más difíciles de hidrolizar. En este caso, **Ultrasi Extreme** es la solución más adecuada, gracias a la actividad pectinolítica (PL) que complementa a la PG.

