

ROHAVIN VR-X é um complexo enzimático especial para elaboração de vinhos. É formado principalmente por pectinases e  $\beta$ -glucanases, isto é,  $\beta$ -1,3-glucanase. A enzima possui elevadas atividades secundárias, como protease, hemicelulase e celulase.

## VINHOS TINTOS

ROHAVIN VR-X é particularmente recomendada para a maceração de vinhos tintos. O tratamento favorece a produção de vinhos tintos de coloração intensa, encorpados, com taninos macios, ao estilo dos vinhos tintos da região de Bordeaux.

Gráfico 1: Avaliação de Bouquet

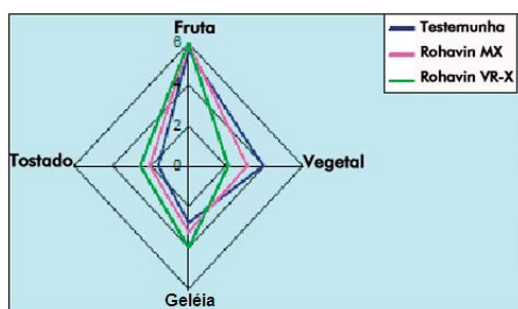


Gráfico 2: Qualidade dos Taninos

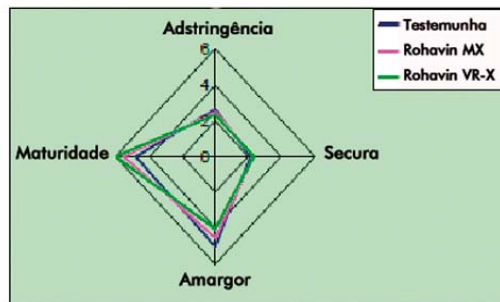
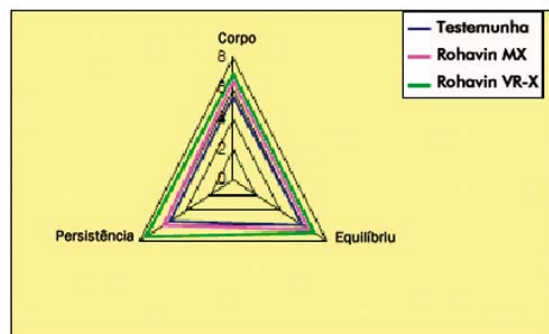
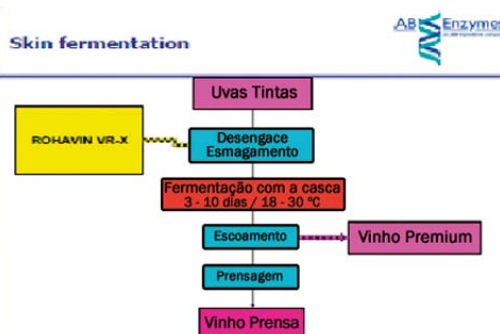


Gráfico 3: Avaliação do Sabor



Aplicação em vinhos tintos



Devido a sua ação única proporcionada por sua formulação exclusiva, a extração valiosa de antocianos e taninos da casca da uva é extremamente alta. Depois da fermentação, os componentes da casca encontram-se bastante solúveis, aumentando a concentração de taninos desejáveis.

A cor é bastante estável devido a formação de polímeros de antocianos ou pigmentos. Esse efeito é sustentado pelas proteases, que quebram substâncias protéicas e evitam a precipitação de matéria corante. Simultaneamente, as proteases suportam a fermentação malolática.

As enzimas melhoram a sedimentação, clarificação e filtração dos vinhos tintos. Os gráficos de 1 a 3 mostram resultados de testes realizados na estação Enológica de Jumilla, Alicante (Espanha) com a variedade Monastrell. ROHAVIN VR-X teve desempenho excepcional, melhorando o bouquet, a qualidade dos taninos e sabor.

Na avaliação do bouquet, o tratamento com ROHAVIN VR-X resulta em vinhos menos vegetais e herbáceos, enquanto que aromas tostados e de geléia são realçados.

Com relação à qualidade dos taninos, o uso da enzima ROHAVIN VR-X proporciona vinhos mais maduros e menos amargos, com taninos mais doces e macios. Na avaliação do sabor, o vinho tratado com ROHAVIN VR-X tem sua persistência prolongada, melhor equilíbrio e corpo.

## VINHOS BRANCOS E ROSÉS

ROHAVIN VR-X divide coloides e  $\beta$ -glucanos – uvas botritizadas – e melhora a filtrabilidade. Em função de sua elevada atividade  $\beta$ -1,3-glucanase, aconselha-se que o tratamento de mostos produzidos a partir de uvas botritizadas seja feito também antes da fermentação, na clarificação ou para melhorar a flotação ou centrifugação.

INDICAÇÃO	CONDIÇÕES	DOSE
Uvas, vinificação tinto • Fermentação com a casca • Termovinificação	18°–24°C / 2–4 dias 45°–50° / 1–2h	2–3g/hL 1,5–3g/hL
Uvas, vinificação branco e rosé • Clarificação, flotação, etc.	10°–20°C / 1–8h	1–4g/hL
Vinho • Vinho jovem / vinho prensa	15°–25°C / 2–10 dias	3–5g/hL

## EMBALAGEM

Bombonas de 10Kg

Frascos de 0,5Kg (produto fracionado denomina-se COAVIN VR-X)

Um produto com a qualidade AB Enzymes