

EVERZYM B

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y APLICACIONES

EVERZYM B es un preparado enzimático concentrado líquido, **ídono para las producciones de vinos ecológicos** porque es coherente con la prescripción del Reg. CE N.203/2012 Y Reg CE n.834/2007, con particular referencia a la ausencia de OGM y derivados de OGM.

EVERZYM B es una preparación enzimática pectolítica específicamente estudiada para ser usada en el proceso de vinificación, también con pH bajo; además, es activa tanto en las pectinas solubles como en las ensolubles.

En la producción de los **vinos ecológicos**, **EVERZYM B** se recomienda:

- ⇒ Inmediatamente después la prensa suave en el primer mosto, para la clarificación;
- ⇒ Durante las fases de llenado de la prensa, para facilitar la siguiente clarificación del mosto;
- ⇒ En el prensado, durante el llenado del tanque, para favorecer la sucesiva clarificación.

MODALIDAD DE EMPLEO Y DOSIS

Dosis: 1-3 g/hL de **EVERZYM B** en prensado, zumo.

Dosificar **EVERZYM B** en línea en el prensado o en los primeros litros de mosto durante el llenado del tanque a tratar.

Diluir **EVERZYM B** en un balde limpio, con agua fría, mejor si sin cloro. La solución se queda estable por máximo 24 horas (si bien conservada) y puede ser usada con bombas de dosificación.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Botella de 1 kg, Bidon de 25 kg.

Es aconsejable conservar **EVERZYM B** en una temperatura entre 5 e 15°C

Producto Conforme con Reg. CE N. 203/2012