

# EVERZYM COLOR

Enzima Pectolítica para Vinos Tintos de Calidad

## CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

**EVERZYM COLOR** es un preparado enzimático granular con actividades pectolíticas y actividades secundarias celulasa, hemicelulasa, proteasa y  $\beta$ -glucanasa.

**EVERZYM COLOR** gracias a esta combinación de actividades enzimáticas es utilizado:

- En las uvas tintas molidas para la extracción del color de los hollejos;
- En el mosto-vino, en donde su acción permite un mejor aprovechamiento del volumen del depósito gracias a la reducción de la espuma y agiliza la fermentación alcohólica y FML; además acelera la clarificación y aumenta los rendimientos de la filtración;
- En fermentación, acelerando la lisis de las levaduras con la consiguiente liberación de manoproteínas, nucleósidos, nucleótidos y polisacáridos útiles para la estabilidad y mejora sensorial del vino.
- En la elaboración de los vinos de maceración carbónica en donde permite un menor consumo de bentonita y mejora la filtrabilidad;
- En los mostos y en los mostos sulfitados para la producción de concentrados anula el problema de la espuma, así como durante su desulfuración;
- En la regeneración de los cartuchos de microfiltración o en las instalaciones de filtración tangencial o de osmosis inversa antes del tratamiento químico (pida protocolo).

**EVERZYM COLOR** nace con un nivel natural muy bajo de actividad cinamil-esterasa y antocianasa. **EVERZYM COLOR** es producido según la Directiva Europea EU 98/81/EC y no contiene Organismos Genéticamente Modificado.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 1 - 5 g/hL de **EVERZYM COLOR** en la uvas molidas, zumo o vino.

Disolver **EVERZYM COLOR** preferiblemente en agua fría y dechlorada en un recipiente limpio en una proporción de 1:10.

La solución enzimática así preparada es estable durante máx. 24 h si está bien conservada y puede ser utilizada con bombas dosificadoras.

Añadir **EVERZYM COLOR** en la pasta o en los primeros hectolitros de mosto o vino durante el llenado del tanque a enzimar.

## ENVASES

Envases de 250 g, 1 kg y 10 kg

Se recomienda conservar **EVERZYM COLOR** a una temperatura entre 5 y 15 °C.