

EVERZYM LIQUID

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

EVERZYM LIQUID es un preparado enzimático concentrado líquido, listo para usar directamente o previa dilución. La elevada actividad pectin-liasa (PL) reduce rápidamente la viscosidad del mosto acelerando los procesos de separación como flotación, centrifugación etc. En algunas vendimias sobremaduras o en algunas variedades el enólogo encuentra mayores dificultades para la clarificación. Las actividades secundarias de EVERZYM LIQUID completan la actividad despectinizante, optimizando la clarificación.

EVERZYM LIQUID es activo tanto sobre las pectinas solubles como insolubles y está recomendado:

- ⇒ En el mosto flor de uvas blancas, inmediatamente después del escurrido-prensa o del prensado delicado, para acelerar la clarificación, la sucesiva flotación, centrifugación, filtración etc.
- ⇒ En la pasta de uvas blancas, con tiempos de contacto breves, como alternativa a la criomaceración.
- ⇒ En la pasta de uvas tintas para acelerar la extracción del color y de los aromas, la clarificación y la filtración.
- ⇒ En el vino al final de la fermentación para acelerar la clarificación y la sucesiva filtración (especialmente en vinos de maceración carbónica) para reducir las dosis de clarificante y acelerar los tiempos de estabilización.

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 1 - 5 g/hL de EVERZYM LIQUID en la pasta, zumo o vino

Adicionar la dosis de EVERZYM LIQUID en línea sobre la pasta o en los primeros hectolitros de mosto o vino durante el llenado del depósito a enzimar.

Diluir EVERZYM LIQUID en un balde limpio con agua fría, mejor si de clorada. La solución se mantiene estable durante máx. 24 h si está bien conservada y puede ser utilizada con bombas dosificadoras.

ENVASES

Botes de 1 kg, Jerricanes de 25 kg

Se recomienda conservar EVERZYM LIQUID a una temperatura entre 5 y 15 °C

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.