

EVERZYM SUR LIES

Enzima Pectolítica con actividad de β -Glucanasa

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

EVERZYM SUR LIES es una nueva enzima pectolítica con elevada actividad secundaria de β -glucanasa.

EVERZYM SUR LIES se caracteriza también por otras actividades enzimáticas secundarias eficaces:

- 1) Actividad Proteasa
- 2) Actividad β -Glicosidasa

EVERZYM SUR LIES es eficaz en la degradación de los glucanos de la uva, como también de la levadura, y por esto se usa en:

- La vinificación de uvas parcialmente podridas que implican problemas de clarificación y filtración de los mostos y vinos causados por los glucanos (producidos por la *Botrytis cinerea*);
- Aceleración de la lisis de las levaduras y de las bacterias, liberando en el vino polisacáridos, manoproteínas, nucleósidos y nucleótidos, que contribuyen positivamente a su armonía sensorial y su estabilidad.

EVERZYM SUR LIES, por su actividad secundaria de Proteasa, reduce sea la espumabilidad de los mostos ricos de proteínas (ej. Moscato, Sauvignon, etc.) que el dosaje de bentonita necesario a su estabilidad proteica.

EVERZYM SUR LIES, por su actividad secundaria de β -Glicosidasa, aumenta el impacto aromático del vino, liberando los aromas que, de otra manera, se quedan conexos a los glicósidos.

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

MODALIDAD DE EMPLEO

EVERZYM SUR LIES puede ser usado tal cual o diluido en agua, mosto o vino. Es importante garantizar la completa homogenización en la masa da tratar.

Dosaje: desde 3 hasta 10 g/hL de **EVERZYM SUR LIES**, en relación al tiempo de contacto y a las características del mosto o vino da tratar.

PRESENTACIÓN

Botella de 1 Kg o Bidón de 25 Kg

Es aconsejable conservar **EVERZYM SUR LIES** con una temperatura entre 5° y 15° C