

# EVERZYM VRT

## Enzima Pectolitica Líquida Concentrada

### CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

**EVERZYM VRT** es un preparado enzimático concentrado líquido, listo por el uso directo o diluido; tiene elevada actividad pectolitica (PL); es una enzima específica para trabajar en condiciones de pH y temperaturas difíciles.

La presencia de actividades secundarias lo ponen adecuado para los mostos de uvas pasas o crio-maceraciones, porque es capaz de valorizar la extracción y la concentración aromática.

**EVERZYM VRT** es efectivo con las pectinas solubles y también en las insoluble y está recomendado:

- ⇒ En el primer mosto de uvas blancas, después de prensa suave, para acelerar la clarificación, la siguiente flotación, centrifugación, filtración, ecc..;
- ⇒ En el primer mosto de uvas blancas en hiper-reducción (sulfitados), para la valorización de los aromas en clarificación;
- ⇒ En los mostos de uvas pasas o macerada, para acelerar la hidrolización de las pectinas;
- ⇒ En los mostos que contienen glucanos (afectos de *Botrytis cinerea*).

**EVERZYM VRT** nace con un natural nivel muy bajo, de actividades cinamil-esterasica y antocianasica. Es producto bajo la Directiva Europea EU 98/81/EC y no tiene Organismos Genéticamente Modificados.

### DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Dosis: 1-3 g/hL de **EVERZYM VRT** en el despalillado, zumo o vino.

Dosificar **EVERZYM VRT** en línea en el despalillado o en los primeros hectolitros de mosto o en el tanque.

Diluir **EVERZYM VRT** en un contenedor limpio con agua fría, mejor sin cloro. La solución se queda estable por max. 24 h si está bien conservada y la se puede usar con bombas dosificadoras.

### PRESENTACIÓN

Botella de 1 kg; Bidón de 25 kg

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