

EVERZYM XPL

Enzima Pectolítica Líquida para Maceración Pelicular

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

EVERZYM XPL es una enzima líquida con elevada actividad petolítica.

EVERZYM XPL es recomendada en las uvas y en las uvas despalilladas, por su específica acción en las pectinas de la pulpa.

EVERZYM XPL aumenta la velocidad de extracción del primer mosto, disminuyendo la producción de lías y, también, la turbidez del mosto.

EVERZYM XPL mantiene los hollejos integros y su uso es recomendado en las uvas en las cuales es necesario limitar la extracción del color (ej.: Pinot Grigio).

EVERZYM XPL participa positivamente a la extracción de los aromas y de los polisacáridos, gracias a la acción de escorrentía contra a los hollejos.

EVERZYM XPL es una enzima pectolítica eficaz también en condiciones difíciles:

- ⇒ pH < 3
- ⇒ Temperaturas ≥ 7°C.
- ⇒ Uvas, despalilladas y mostos sulfitados

EVERZYM XPL determina:

- ⇒ Hidrolisis de las pectinas veloz y eficaz;
- ⇒ Mayor rendimiento de primer mosto;
- ⇒ Reducción de tiempo de prensa;
- ⇒ Clarificaciones más rápidas de los mostos;
- ⇒ Reducciones de los volúmenes de lías;
- ⇒ Mayor filtrabilidad de los mostos;
- ⇒ Mejor calidad del vino (aromas y estructura).

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

MODALIDAD DE EMPLEO

Dosis: 1 – 3 g/hL de **EVERZYM XPL** en las uvas, en el despalillado o en el mosto.

Diluir **EVERZYM XPL** en un cubo limpio con agua fría, mejor sin cloro. La solución se queda estable por 24 h si está bien conservada y puede ser usada con bomba de dosificación.

PRESENTACIÓN

Flacones de 1 kg, Bidones de 25 kg

Es aconsejable conservar EVERZYM XPL en una temperatura entre 5° y 15°C