

# EVERZYM XPL

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERZYM XPL é um preparado enzimático líquido de elevada atividade pectolítica. EVERZY XPL desde a uva até o esmagamento pela sua específica ação sobre as pectinas da polpa. EVERZYM XPL acelera a extração do mosto flor limitando a produção de borra e o aumento da turbidez do mosto. EVERZYM XPL mantém a integridade da casca e é aconselhado para uvas onde se quer limitar a extração de cor (ex.: Pinot Grigio). EVERZYM XPL participa positivamente da extração de aromas e dos polissacarídeos.

## APLICAÇÃO

EVERZYM XPL é uma enzima pectolítica eficaz também em condições críticas:

- pH < 3
- temperatura  $\geq 7^{\circ}\text{C}$ .
- uve, pigiati e mosti solfitati

EVERZYM XPL determina:

- a velocidade e completa idrólise das pectinas
- maior rendimento em mosto flor
- redução do tempo de prensagem
- rápida clarificação dos mostos
- redução dos volumes de borra
- maior filtrabilidade dos mostos
- maior qualidade dos vinhos (aromas e estrutura)

## COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático líquido

## MODO DE USO

EVERZYM XPL deve ser diluída em um recipiente limpo, com água fria e se possível ausente de cloro. A solução permanece estável por várias horas se bem conservada.

## DOSE DE EMPREGO

0,5 a 3 g/hl

## EMBALAGEM

- Frasco de 1 Kg
- Bombona de 25 kg

É aconselhável conservar EVERZYM XPL a uma temperatura entre 5 e 15°C.

**Nota:** EVERZYM XPL nasce com um nível natural muito baixo de atividade cinnamil-esterásica e antocinásica, e é um produto sem auxílio de tecnologia GMO segundo determinação Europeia EU 98/81/EC.