



EVERZYM MPL

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada

CARACTERÍSTICAS

EVERZYM MPL é um preparado pectolítico concentrado em forma líquida, com atividade secundária para a hidrólise das pectinas e em particular dos omogalatturonanos, arabanos e dos arabinogallatanos. EVERZYM MPL foi estudado para satisfazer as novas exigências de produzir vinhos brancos mais “estruturados e típicos”. Para agrupar este objetivo, as técnicas enológicas estão cada vez mais direcionadas em buscar extrair a maior quantidade de polissacarídeos e aromas primários das uvas. Um exemplo disto é através da “maceração pelicular”. Contém as atividades enzimáticas idôneas e uma ação mirada sobre a casca e a polpa da baga. Isto permite acelerar e aumentar a extração do mosto flor, favorecendo a prensagem e a passagem dos aromas primários e polissacarídeos da uva e do vinho. As atividades pectolíticas melhoram as características organolépticas do vinho que resulta mais cheio, redondo, perfumado e típico.

APLICAÇÃO

É particularmente indicada no tratamento de uvas esmagadas para favorecer a extração aromática através do contato das cascas em meio à fase líquida. Também auxilia em obter mostos mais limpos graças à atividade específica sobre as pectinas solúveis da uva. EVERZYM MPL é ativo:

- Também com pH < 3
- a temperaturas > 10°C.
- Com as normais quantidades de SO₂

O uso de EVERZYM MPL traz as seguintes vantagens:

- Melhora a qualidade do vinho (aromas e estrutura)
- Age em tempo de contato muito breve
- Aumenta as relações totais e em particular do mosto flor
- Otimiza a fase de prensagem reduzindo o tempo
- Auxilia na hidrólise completa das pectinas
- Acelera as clarificações dos mostos e vinhos
- Reduz o volume de borra
- Melhora a filtrabilidade

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático líquido

MODO DE USO

Diluir 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

1 a 3 g/hl

EMBALAGEM

Frasco de 1 Kg

Bombona de 25 kg

Nota: É aconselhável conservar a uma temperatura entre 5 e 15°C.

Everzym nasce com um nível natural muito baixo de atividade cinnamil-esterásica e antocinásica, e é um produto sem auxílio de tecnologia GMO segundo determinação Européia EU 98/81/EC.

EVER BRASIL IND. E COM. LTDA.

Rua Eça de Queiroz, 150 – Bairro Garibaldi – Garibaldi – RS – 95720000

Telefone: +55 54 3464 9300 | Celular: +55 54 98111 1551

ever@everbrasil.com.br | www.everbrasil.com.br

Empresa certificada com Sistema de
Gestão de Qualidade - ISO 9001 2015