

EVERZYM BLANC

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada



CARACTERÍSTICAS

Atualmente, o uso de enzimas tem vários objetivos, entre os quais:

- Aumentar o volume de mosto flor na fase de prensagem
- Acelerar o tempo de clarificação nos mostos e vinhos
- Extrair cor das uvas tintas
- Aumentar a relação de filtração
- Extrair aromas, etc.

Com a gama EVERZYM o técnico pode escolher a enzima mais idônea as próprias exigências e determinar a correta dosagem em função dos seguintes parâmetros: tempo de reação, pH, temperatura e objetivo tecnológico.

O técnico pode avaliar a correta dosagem e verificar a eficiência da atividade enzimática com teste de laboratório. Entre outros o “teste de álcool” consiste em verificar o estado das pectinas no mosto e no vinho tratado, permitindo avaliar a atividade despectinizante de um preparado enzimático.

APLICAÇÃO

EVERZYM BLANC é um preparado enzimático líquido, já pronto para utilizar diretamente ou através de prévia diluição. EVERZYM BLANC tem uma elevada atividade pectin-liásica que reduz velozmente a viscosidade do mosto agilizando os processos de separação tais como flotação ou centrifugação, etc.

EVERZYM BLANC é ativo nas pectinas solúveis e insolúveis, e portanto vem utilizado:

- No mosto flor de uvas brancas, imediatamente após a prensagem, para acelerar a clarificação, a sucessiva flotação, centrifugação, filtração, etc.
- Na casca de uvas brancas esmagadas, com tempo de contato breve, como alternativa para criomaceração.

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático líquido

MODO DE USO

EVERZYM BLANC 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 BLANC a uma temperatura entre 5 e 15°C.

Nota: EVERZYM BLANC 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.