



EVERZYM AROM

Enzima Pectolítica Granulada com Atividade β -Glicosidásica

CARACTERÍSTICAS

EVERZYM AROM é um preparado enzimático granulado com atividade secundária β -glicosidásica.

EVERZYM AROM transforma os precursores terpênicos inodoros, em “terpênicos aromáticos livres” característicos do vinhedo. A atividade pectolítica de EVERZYM AROM consiste também em degradar as pectinas presentes no vinho.

A atividade secundária β -glicosidásica existente nesta enzima é inibida pelo açúcar, se presente no mosto/vinho em concentração $>10\text{g/l}$. Por este motivo se aconselha o uso de EVERZYM AROM no final da fermentação. A pectinase presente nesta enzima acelera a clarificação e a filtração do vinho enzimado.

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático granulado

MODO DE USO

EVERZYM AROM 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

1 a 5 g/hl

EMBALAGEM

Pacote com 250 gr

Pacote com 1 kg

Nota: É aconselhável conservar EVERZYM AROM 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 Europeia 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