

EVERZYM LCL

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 LCL é um preparado enzimático concentrado líquido, já pronto para ser utilizado diretamente ou através de prévia diluição. EVERZYM LCL possui uma elevada atividade pectin-liásica que reduz velozmente a viscosidade do mosto, agilizando os processos de separação tais como flotação ou centrifugação. EVERZYM LCL possui também uma forte **atividade emicelulásica** que favorece uma maior extração de substâncias corantes da casca da uva. Esta característica é particularmente adaptada nas macerações de uvas tintas, para obter uma maior intensidade corante nos sucos de uva e nos mostos destinados a vinificação.

EVERZYM LCL é ativo tanto nas pectinas solúveis como insolúveis, e portanto vem utilizado:

- Sobre as uvas tintas esmagadas, para acelerar a extração da cor e dos aromas, da clarificação e filtração.

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático líquido

MODO DE USO

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

Nota: EVERZYM LCL 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.