

EVERZYM FILTRA

Enzima Pectolítica Granulada com Atividade β -Glucanásica



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERZYM FILTRA é um preparado enzimático granulado com atividade secundária β -glucanásica, necessária e eficaz no tratamento de mostos e vinhos obtidos de uvas botritizadas e portanto ricas em glucanos que dificultam os processos de clarificação e filtração.

A tendência enológica em relação as “técnicas conservadoras” em contraposição as precedentes “técnicas subtrativas” foi objeto de estudo de pesquisadores para o desenvolvimento de enzimas com atividade β -glucanásica na ótica de exaltar as características do vinho e melhorar a sua estabilidade.

O uso de EVERZYM FILTRA permite ao Enólogo desfrutar melhor dos componentes nobres da levedura que são liberados ao vinho, contribuindo positivamente no seu gosto e estabilidade.

APLICAÇÃO

EVERZYM FILTRASE é eficaz para degradar pectinas e glucanos provenientes das uvas botritizadas e ajudando a liberação no vinho de manoproteínas e outros polissacarídeos, provenientes também da lisi das leveduras de fermentação.

- Auxilia na clarificação e filtração dos mostos e vinhos provenientes de uvas botritizadas
- Influência positivamente na estrutura do corpo dos vinhos tratados
- Favorece a estabilidade protéica, tartárica e de cor dos vinhos tratados

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático granulado

MODO DE USO

EVERZYM FILTRA 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 3 g/hl

EMBALAGEM

- Pacote com 250 gr

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

Nota: EVERZYM FILTRA 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.