

EVERZYM SUR LIES

Enzima Pectolítica Líquida com Atividade β -Glucanásica



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e APLICAÇÃO

EVERZYM SUR LIES é um preparado enzimático líquido com elevada 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.

EVERZYM SUR LIES se caracteriza também pelas suas outras atividades enzimáticas secundárias:

- 1) Atividade Proteásica
- 2) Atividade B-Glicosidásica

EVERZYM SUR LIES é eficaz para degradar os glucanos provenientes seja das uvas botritizadas ou das leveduras, portanto pode ser usada para:

- ❖ A vinificação de uvas parcialmente botritizadas que trazem problemas para a clarificação e filtração dos mostos e vinhos, devido aos glucanos produzidos pela *botrytis cinerea*.
- ❖ Acelerar a lise das leveduras e bactérias, aportando ao vinho polissacarídeos, manoproteínas, nucleosídeos e nucleotídeos que contribuem positivamente para a harmonia sensorial e estabilidade.

EVERZYM SUR LIES graças a sua atividade secundária Proteásica, reduz tanto a espuma dos mostos ricos de proteínas (Moscatos, Sauvignon Blanc, etc), que a dosagem de bentonite necessária a estabilização proteica.

EVERZYM SUR LIES graças a sua atividade secundária B-Glicosidásica, aumenta as notas aromáticas do vinho, liberando aromas que normalmente permanecem ligados aos glicosídeos.

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático líquido

MODO DE USO

EVERZYM SUR LIES 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

3 a 10 g/hl – para vinhos e mostos
30 a 50 g/hl – para limpeza de filtro tangencial

EMBALAGEM

- Frasco de 1 kg

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

Nota: EVERZYM SUR LIES 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.