

EVERZYM THERMO

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERZYM THERMO é uma preparação enzimática nova, líquida, de alta concentração pectolítica. Ideal para utilização na Termovinificação e na FLASH DÉTENTE, técnicas que aumentam fortemente a extração de pectina em comparação com a maceração tradicional. Além disso, as temperaturas usadas (até 90 ° C) inativam as enzimas naturais da uva, impedindo assim a clarificação e filtração causando problemas significativos. EVERZYM THERMO graças à rápida degradação das de pectinas, provoca a rápida redução da viscosidade do mosto para a vantagem completa dos processos de clarificação, centrifugação e filtração. EVERZYM THERMO é composto de específicas atividades enzimáticas para a redução da potencial extração de metanol.

APLICAÇÃO

EVERZYM THERMO é um preparado enzimático concentrado líquido, já pronto para ser utilizado diretamente ou através de prévia diluição. EVERZYM THERMO possui uma elevada atividade pectin-liásica que reduz velozmente a viscosidade do mosto, agilizando os processos de separação tais como flotação ou centrifugação. EVERZYM THERMO 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 THERMO 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 THERMO 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 THERMO a uma temperatura entre 5 e 15°C.

Nota: EVERZYM THERMO 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.