



EVERZYM LIQUID

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada

CARACTERÍSTICAS

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 LIQUID é um preparado enzimático líquido, já pronto para utilizar diretamente ou através de prévia diluição. Possui elevada atividade pectin-liásica que reduz velozmente a viscosidade do mosto agilizando os processos de separação tais como flotação ou centrifugação, etc.

EVERZYM LIQUID é ativo nas pectinas solúveis e insolúveis, e, portanto vem utilizado:

- No mosto flor de uvas brancas, imediatamente após a prensagem, para acelerar a clarificação, a sucessiva flotação, centrifugação, filtração, etc.
- Na casca de uvas brancas esmagadas, com tempo de contato breve, como alternativa para crio maceração.
- Na casca de uvas tintas esmagada, para acelerar a extração de cor e dos aromas, a clarificação e filtração.
- Nos vinhos ao final da fermentação, para acelerar a clarificação e a filtração (especialmente nos vinhos novos) para reduzir a dosagem de clarificantes e acelerar o tempo de estabilização.

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático líquido

MODO DE USO

Diluir 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

Frasco de 1 Kg

Bombona de 25 kg

Nota: É aconselhável conservar 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 Européia 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