



EVERZYM XPL

Enzima Pectolítica Líquida Concentrada

CARACTERÍSTICAS

EVERZYM XPL é um preparado enzimático líquido de elevada atividade pectolítica. EVERZY XPL desde a uva até o esmagamento pela sua específica ação sobre as pectinas da polpa. EVERZYM XPL acelera a extração do mosto flor limitando a produção de borra e o aumento da turbidez do mosto. EVERZYM XPL mantém a integridade da casca e é aconselhado para uvas onde se quer limitar a extração de cor (ex.: Pinot Grigio). EVERZYM XPL participa positivamente da extração de aromas e dos polissacarídeos.

APLICAÇÃO

EVERZYM XPL é uma enzima pectolítica eficaz também em condições críticas:

- pH < 3
- Temperatura $\geq 7^{\circ}\text{C}$.
- uve, pigiati e mosti solfitati

EVERZYM XPL determina:

- A velocidade e completa idrólise das pectinas
- Maior rendimento em mosto flor
- Redução do tempo de prensagem
- Rápida clarificação dos mostos
- Redução dos volumes de borra
- Maior filtrabilidade dos mostos
- Maior qualidade dos vinhos (aromas e estrutura)

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 Europeia 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