

EVERZYM XPL

Enzima Pectolitico Liquido per Macerazione Pellicolare

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM XPL è un enzima liquido con elevata attività pectolitica.

EVERZY XPL è raccomandato nell'uva e nel pigiato per la sua specifica azione sulle pectine della polpa.

EVERZYM XPL accelera l'estrazione di mosto fiore limitando la produzione di feccia e l'aumento della torbidità del mosto.

EVERZYM XPL mantiene l'integrità della buccia ed è consigliato per le uve dove si vuole limitare l'estrazione del colore (es.: Pinot Grigio).

EVERZYM XPL partecipa positivamente all'estrazione degli aromi e dei polisaccaridi grazie al dilavamento delicato delle bucce.

EVERZYM XPL è un enzima pectolitico efficace anche in condizioni critiche:

- ⇒ pH < di 3
- ⇒ temperature di $\geq 7^{\circ}\text{C}$.
- ⇒ uve, pigiate e mosti solfitati

EVERZYM XPL determina:

- ⇒ la veloce e completa idrolisi delle pectine
- ⇒ maggiori rese di mosto fiore
- ⇒ la riduzione del tempo di pressatura
- ⇒ rapide chiarifiche dei mosti
- ⇒ ridotti volumi di feccia
- ⇒ una maggiore filtrabilità dei mosti
- ⇒ la migliore qualità del vino (aromi e struttura)

EVERZYM XPL nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica e antocianasica. E' prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati.

MODALITA' D'USO

Dosi: 1 – 3 g/hl di EVERZYM XPL sulle uve, nel pigiato o nel mosto

Diluire EVERZYM XPL in un secchio pulito, con acqua fredda meglio se dechlorata. La soluzione rimane stabile per max. 24 h se ben conservata e può essere utilizzata con pompe dosatrici.

CONFEZIONI

Flaconi da 1 kg, Tuniche da 25 kg

E' consigliabile conservare EVERZYM XPL ad una temperatura tra 5 e 15°C.