

# EVERZYM LIQUID PLUS

Enzima Pectolitico Liquido Concentrato

## CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

*EVERZYM LIQUID PLUS è un preparato enzimatico concentrato liquido, pronto all'utilizzo diretto o previa diluizione ideale per il trattamento di mosti bianchi o rosati. L'elevata attività pectolitica associata ad attività secondarie consente la riduzione della viscosità del mosto accelerando i processi di separazione quali flottazione, centrifugazione ecc. anche in presenza di cultivar di difficile trattamento o in vendemmie complicate di difficile gestione ove si riscontra una maggiore difficoltà di chiarifica.*

*EVERZYM LIQUID PLUS essendo attivo sia sulle pectine solubili che insolubili è raccomandato:*

- *sul mosto fiore di uve bianche, immediatamente dopo lo sgrondo-prensa o la pressa soffice, per accelerarne la chiarifica, la successiva flottazione, centrifugazione, filtrazione ecc.*
- *sul pigiato d'uve bianche con tempi di contatto brevi, come alternativa alla criomacerazione.*
- *su cultivar ricche in pectine per favorire la chiarifica dopo la macerazione pellicolare.*
- *a bassa temperatura (7°C) con tempi medi di contatto.*

*EVERZYM LIQUID PLUS è prodotto con un livello molto basso di attività cinnamil-esterasica ed in conformità con il REG. (CE) N. 1332/2008 e non contiene Organismi Geneticamente Modificati.*

## MODALITA' D'USO

**Dosi:** 1 - 3 g/hl di EVERZYM LIQUID PLUS nel pigiato, succo o vino

*Dosare EVERZYM LIQUID PLUS in linea sul pigiato o nei primi ettolitri di mosto o vino durante il riempimento della vasca da enzimare.*

*Diluire EVERZYM LIQUID PLUS 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, Tanche da 25 kg*

***E' consigliabile conservare EVERZYM LIQUID PLUS ad una temperatura tra 5 e 15°C.***