

EVERZYM SUR LIES

Enzima Pectolitico con attività β -Glucanasica

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM SUR LIES è un innovativo enzima pectolitico in forma liquida con elevata attività secondaria β -glucanasica.

EVERZYM SUR LIES si caratterizza anche per altre sue efficaci attività enzimatiche secondarie:

- 1) attività Proteasica
- 2) attività β -Glicosidasica.

EVERZYM SUR LIES è efficace nel degradare sia i "glucani dell'uva che quelli del lievito" e quindi trova impiego per:

- la vinificazione di uve parzialmente bottrizzate che comportano problemi di chiarifica e filtrazione dei mosti e vini dovuti ai glucani prodotti dalla *Botrytis cinerea*.
- accelerare la lisi di lieviti e batteri e rilasciare nel vino polisaccaridi, mannoproteine, nucleosidi e nucleotidi che contribuiscono positivamente alla sua armonia sensoriale e alla sua stabilità.

EVERZYM SUR LIES grazie all'attività secondaria Proteasica riduce sia la schiumosità dei mosti ricchi di proteine (es. Moscato, Sauvignon, ecc) che il dosaggio di bentonite necessario alla stabilità proteica.

EVERZYM SUR LIES grazie all'attività secondaria β -Glicosidasica aumenta l'impatto aromatico del vino, liberando quegli aromi che altrimenti rimarrebbero inodori in quanto legati ai glicosidi.

Note: EVERZYM SUR LIES nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica e antocianasica. EVERZYM SUR LIES è prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati

MODALITA' D'USO

EVERZYM SUR LIES può essere utilizzato tal quale o previa diluizione in acqua, mosto o vino. E' importante garantire la completa omogeneizzazione nella massa trattata.

Dosi: da 3 a 10 g/hL di EVERZYM SUR LIES in relazione al tempo di contatto e alle caratteristiche del mosto o vino da enzimare.

CONFEZIONI

Flaconi da 1 o Taniche da 25kg.

E' consigliabile conservare EVERZYM SUR LIES ad una temperatura tra 5 e 15°C