

EVERZYM LIQUID

Enzima Pectolitico Liquido Concentrato

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM LIQUID è un preparato enzimatico concentrato liquido, pronto all'utilizzo diretto o previa diluizione. L'elevata attività pectin-liasica (PL) riduce velocemente la viscosità del mosto accelerando i processi di separazione quali flottazione, centrifugazione ecc. In alcune vendemmie surmature o in alcune cultivar l'Enologo riscontra una maggiore difficoltà di chiarifica. Le attività secondarie di *EVERZYM LIQUID* completano l'attività depectinizzante ottimizzando la chiarifica.

EVERZYM LIQUID è attivo sia sulle pectine solubili che insolubili e viene 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.
- ⇒ sul pigiato d'uve rosse per accelerarne l'estrazione del colore e degli aromi, la sua chiarifica e filtrazione.
- ⇒ sul vino a fine fermentazione per accelerarne la chiarifica, la filtrabilità successiva (specialmente su vini novelli) e per ridurre il dosaggio dei chiarificanti ed i tempi di stabilizzazione.

EVERZYM LIQUID 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 - 5 g/hl di *EVERZYM LIQUID* nel pigiato, succo o vino

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

Diluire *EVERZYM LIQUID* 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 ad una temperatura tra 5 e 15°C