

EVERZYM VRT

Enzima Pectolitico Liquido Concentrato

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM VRT è un preparato enzimatico concentrato liquido, pronto all'utilizzo diretto o previa diluizione. Con elevata attività pectolitica (PL).

Enzima specifico per lavorare in condizioni di pH e temperature difficili.

La presenza di attività secondarie lo rendono indicato per mosti derivati da appassimenti o criomacerazioni, poiché è in grado di valorizzare il lavoro di estrazione e concentrazione aromatica.

EVERZYM VRT è attivo sia sulle pectine solubili che insolubili e viene raccomandato:

- ⇒ sul mosto fiore di uve bianche, immediatamente dopo la pressa soffice, per accelerarne la chiarifica, la successiva flottazione, centrifugazione, filtrazione ecc.
- ⇒ sul mosto fiore d'uve bianche trattate in iper-riduzione (molto solfitati), per la valorizzazione degli aromi in chiarifica.
- ⇒ su mosti di uve passite o macerate per velocizzare l'idrolizzazione delle pectine
- ⇒ su mosti contenenti glucani (affette da Botritis cinerea)

EVERZYM VRT 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 VRT nel pigiato, succo o vino

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

Diluire EVERZYM VRT 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 VRT ad una temperatura tra 5 e 15°C