

EVERZYM GPC

Enzima Pectolitico Granulare Concentrato

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM GPC è un preparato enzimatico in forma microgranulare che lo rende stabile nel tempo e di facile solubilità e utilizzo. La concentrazione pectinasi e pectin-lasi di *EVERZYM GPC* riduce il dosaggio di utilizzo rispetto ai preparati enzimatici tradizionali.

EVERZYM GPC è attivo sia sulle pectine solubili che insolubili e pertanto viene utilizzato:

- ⇒ Sul mosto fiore d'uve bianche, immediatamente dopo lo sgrondo-pressa 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 chiarifica e la filtrazione.
- ⇒ Su vino a fine fermentazione per accelerarne la chiarifica e la filtrabilità successiva (specialmente su vini novelli) per ridurre il dosaggio dei chiarificanti ed accelerare i tempi di stabilizzazione.

EVERZYM GPC nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasi e antocianasi. EVERZYM GPC è prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati

MODALITA' D'USO

EVERZYM GPC viene sciolto in acqua fredda meglio se dechlorata ed in contenitore pulito. La soluzione stabile per max. 24 h se ben conservata e può essere utilizzata con pompe dosatrici.

Dosi: da 0,5 a 2 g/hl

CONFEZIONI

da 100 g - 500 g e 10 kg.

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