

EVERZYM THERMO

Enzima Pectolitico Liquido Concentrato

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM THERMO è una nuova preparazione enzimatica, liquida, ad elevata concentrazione pectolitica.

E' ideale per l'uso in TERMOVINIFICAZIONE e nella FLASH DÉTENTE, tecniche che aumentano fortemente l'estrazione di pectine rispetto alla macerazione tradizionale. Inoltre le temperature utilizzate (fino a 90°C) disattivano gli enzimi naturali dell'uva impedendo di fatto la chiarifica e creando grossi problemi di filtrazione.

EVERZYM THERMO grazie alla veloce degradazione delle pectine provoca la rapida riduzione della viscosità del mosto a tutto vantaggio dei processi di chiarifica, centrifugazione e filtrazione.

EVERZYM THERMO è composto da specifiche attività enzimatiche per ridurre la potenziale estrazione di metanolo

EVERZYM THERMO 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

Omogeneizzare nel pigiato 1 - 5 g/hl EVERZYM THERMO (meglio se preventivamente diluito per una sua migliore distribuzione) controllando che la temperatura non superi i 55°C.

EVERZYM THERMO può essere utilizzato con pompe dosatrici. Allo scopo è possibile diluire con acqua fredda (meglio se dechlorata) il quantitativo necessario nelle successive 24h ponendo attenzione alla pulizia del recipiente e alla sua conservazione.

CONFEZIONI

Taniche da 25 kg

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

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.