

# EVERZYM FILTRA

Enzima Pectolítica con actividad  $\beta$ -Glucanasa

## CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

*La búsqueda de una mayor naturaleza en los vinos ha llevado a los enólogos e investigadores a evaluar la eficacia de las enzimas  $\beta$ -glucanasas para acelerar la lisis de las levaduras y bacterias de las que se obtienen componentes nobles que son liberados en el vino y que contribuyen positivamente a la armonía sensorial.*

EVERZYM FILTRA es una enzima pectolítica en forma granular con elevadas actividades secundarias  $\beta$ -glucanasas, activa al pH del mosto y del vino incluso de aquellos provenientes de uvas botritizadas.

EVERZYM FILTRA es muy eficaz en el tratamiento de estos últimos ya que degrada los glucanos que obstaculizan los procesos de clarificación y de filtración.

*El enzimado con EVERZYM FILTRA:*

- ⇒ Agiliza la clarificación y filtración de mostos y vinos*
- ⇒ Acelera la liberación de manoproteínas, polisacáridos, nucleósidos y nucleótidos provenientes de la lisis de las lías finas de fermentación, mejorando la armonía sensorial del vino tratado y favoreciendo la estabilidad proteica, tartárica y del color.*

EVERZYM FILTRA nace con un nivel natural muy bajo de actividad cinamil-esterasa y antocianasa. EVERZYM FILTRA es producido según la Directiva Europea EU 98/81/EC y no contiene Organismos Genéticamente Modificados

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

EVERZYM FILTRA viene disuelto en agua fría, mejor si declorada, y en recipiente limpio. La solución es estable durante máx. 24 h si está bien conservada y puede ser utilizada con bombas dosificadoras.

*Dosis: de 1 a 3 g/hL de EVERZYM FILTRA en función del tiempo de contacto y de las características del vino a enzimar. Dosis mayores aceleran su actividad.*

## ENVASES

Sobres de 250 g.

Se recomienda conservar EVERZYM FILTRA a una temperatura entre 5 y 15 °C

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad..