

EVERZYM LCL

Enzima Pectolítica Líquida con Actividad Celulasa

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

EVERZYM LCL es un preparado enzimático pectolítico rico en pectinasas PG, PE y PL y con específicas actividades secundarias celulasa que intervienen sobre la estructura de los hollejos acelerando la liberación del color.

EVERZYM LCL es eficaz además en la clarificación de mostos particularmente ricos en pectinas y sustancias gomosas obtenidos con sistemas de prensado energéticos.

EVERZYM LCL está recomendado para el enzimado:

- ⇒ Durante el estrujado de uvas tintas para la extracción del color sobre todo con tiempos de "maceración breves"
- ⇒ Para acelerar la clarificación y filtración de mostos provenientes de uvas con hollejos frágiles o sometidas a sistemas de estrujado energéticos (ej. Estrujadora-despalilladora vertical)
- ⇒ Para la regeneración de cartuchos de microfiltración o en las instalaciones de filtración tangencial o de osmosis inversa antes del tratamiento químico.

EVERZYM LCL nace con un nivel natural muy bajo de actividad cinamil-esterasa y antocianasa

Está producido según la Directiva Europea EU 98/81/EC y no contiene Organismos Genéticamente Modificados.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 1 - 5 g/hL de EVERZYM LCL la pasta, zumo o vino

Adicionar la dosis de EVERZYM LCL en línea sobre la pasta o en los primeros hectolitros de mosto o vino durante el llenado del depósito a enzimar.

Diluir EVERZYM LCL en un balde limpio con agua fría, mejor si está de clorada. La solución se mantiene estable durante máx. 24 h si está bien conservada y puede ser utilizada con bombas dosificadoras.

ENVASES

Jerricanes de 25 kg

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

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