

EVERZYM LCL

Enzima Pectolitico Liquido con Attività Cellulasica

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM LCL è un preparato enzimatico pectolitico ricco di pectinasi PG, PE e PL e di specifiche attività secondarie cellulasiche che intervengono sulla struttura della buccia accelerandone il rilascio del colore.

EVERZYM LCL è inoltre efficace nella chiarifica di mosti particolarmente ricchi in pectine e sostanze gommose ottenuti con sistemi di pressatura energici.

EVERZYM LCL viene raccomandato per l'enzimaggio:

- ⇒ nel pigiato di uve rosse per l'estrazione del colore soprattutto con tempi di "macerazioni brevi"
- ⇒ per accelerare la chiarifica e filtrazione di mosti provenienti da uve con bucce fragili o sottoposte a sistemi di pigiatura energici (es. pigia diraspatrici verticali)
- ⇒ per la rigenerazione di cartucce di microfiltrazione o negli impianti di filtrazione tangenziale o di osmosi inversa prima del trattamento chimico.

EVERZYM LCL 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 - 5 g/hL di EVERZYM LCL nel pigiato, succo o vino

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

Diluire EVERZYM LCL 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

Taniche da 25 kg

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

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