

EVERZYM MPL

Enzima Pectolitico Liquido per Uve Bianche e Pigiato

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM MPL è un enzima pectolitico concentrato, liquido.

È particolarmente indicato nel trattamento delle uve aromatiche e del pigiato di cultivar (es: Pinot Grigio) dove si vuole limitare al minimo l'estrazione di colore dalle bucce.

La specificità d'azione sulle pectine solubili della polpa aumenta le rese di mosto fiore che dilava delicatamente le bucce estraendone gli aromi e i polisaccaridi contenuti.

EVERZYM MPL è un enzima pectolitico particolarmente interessante nella vinificazione in bianco perchè è efficace:

- ⇒ anche con pH < di 3
- ⇒ a temperature > 10°C.
- ⇒ nei mosti già solfitati

L'uso di EVERZYM MPL porta i seguenti vantaggi:

- ⇒ migliora la qualità del vino (aromi e struttura)
- ⇒ agisce in tempi di contatto molto brevi
- ⇒ aumenta le rese totali ed in particolare del mosto fiore
- ⇒ ottimizza la fase di pressatura riducendone i tempi
- ⇒ consente di idrolizzare velocemente e completamente le pectine
- ⇒ accelera le chiarifiche dei mosti e dei vini
- ⇒ riduce il volume di fecce
- ⇒ migliora la filtrabilità

EVERZYM MPL nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica e antocianasica. È prodotto secondo la Direttiva Europea EU 98/81/EC e non contiene Organismi Geneticamente Modificati.

MODALITA' D'USO

Dosi: 1 - 3g/hL di EVERZYM MPL sulle uve, nel pigiato o nel mosto

Dosare EVERZYM MPL in linea o nei primi ettolitri di mosto durante il riempimento della vasca o serbatoio da enzimare.

Diluire EVERZYM MPL 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

Flaconi da 1 kg, Taniche da 25 kg

È consigliabile conservare EVERZYM MPL ad una temperatura tra 5 e 15°C.

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