

# EVERZYM VRT

Enzima Pectolitico Liquido Concentrato Per Flottazione

## CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

Everzym VRT è un preparato enzimatico concentrato liquido, con elevata attività pectolitica (PL), pronto all'utilizzo diretto o previa diluizione.

E' specifico per lavorare in condizioni di pH e temperature difficili.

E' indicato per mosti derivati da appassimenti o macerazioni di uve aromatiche (Moscato, Malvasia, Traminer aromatico) molto carichi in pectine e sostanze polifenoliche.

Everzym VRT è attivo sia sulle pectine solubili che insolubili e viene raccomandato:

- su mosto fiore di uve bianche aromatiche, immediatamente dopo la pressa soffice, per accelerarne la chiarifica, la successiva flottazione, centrifugazione, filtrazione, ecc.
- su mosti di uve passite o macerate per velocizzare l'idrolizzazione delle pectine
- su mosti contenenti glucani (uve affette da Botrytis)
- su mosti a bassi pH (vendemmie precoci)

Everzym VRT nasce con un naturale livello molto basso di attività cinnamil-esterasica ed antocianasica. E' prodotto secondo la direttiva europea EU 98/81/EC e non deriva da organismi geneticamente modificati.

## DOSI D'IMPIEGO

Vini base 1- 5 g/hl di Everzym VRT nel pigiato o sul mosto.

Dosare Everzym VRT in linea sul pigiato o nei primi ettolitri di mosto durante il riempimento della vasca da enzimare.

Diluire Everzym VRT in un secchio pulito, con acqua fredda meglio se dechlorata. La soluzione rimane stabile per max 24 ore se ben conservate può essere utilizzata con pompe dosatrici.

## CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Flaconi da 1 kg, taniche da 25 kg.

E' consigliabile conservare Everzym VRT a temperatura compresa tra 5 e 15°C.

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