

EVERZYM XPL

Kvapalný pektolytický enzým pre šupkovú a dužinovú

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM XPL je kvapalný enzým s vysokou pektolytickou aktivitou.

EVERZY XPL sa odporúča na hrozno a rozdrvené hrozno pre svoj špecifický účinok na pektíny dužiny.

EVERZYM XPL akceleruje extrakciu muštu-samotoku, pričom obmedzí produkciu kalu a zvýšenie zakalenosti muštu.

EVERZYM XPL zachováva integritu šupky a je odporúčaný na hrozno, kde je potrebné limitovať extrakciu farby (napr. Rulandské šedé).

EVERZYM XPL sa pozitívne zúčastňuje na extrakcii aróm a polysacharidov vďaka jemnému vymáčaniu šupiek.

EVERZYM XPL je pektolytický enzým, účinný aj v kritických podmienkach:

- pH < 3;
- teploty ≥ 7°C;
- hrozno, rozdrvené hrozno a sírené mušty.

EVERZYM XPL determinuje:

- rýchlu a kompletnú hydrolýzu pektínov;
- lepšiu výťažnosť muštu-samotoku;
- redukciu doby lisovania;
- rýchle klarifikácie muštov;
- redukciu objemu kalu;
- lepšiu filtrovateľnosť muštov;
- lepšiu kvalitu vína (arómy a štruktúra).

EVERZYM XPL sa zrodil s prirodzene veľmi nízkou aktivitou cinnamyl-esterázy a antokyanázy. Je vyrobený podľa Smernice Rady 98/81/ES a neobsahuje geneticky modifikované organizmy (GMO).

SPÔSOB POUŽITIA

Dávky: 1 – 3 g/hl produktu EVERZYM XPL na hrozno, na rozdrvené hrozno alebo na mušt.

EVERZYM XPL sa rozriedi v čistom vedre studenou vodou, lepšie ak je dechlórovaná. Roztok je stabilný max. 24 hodín, ak je správne uchovávaný a môže byť použitý dávkovacími čerpadlami.

BALENIA

Flakóny po 1 kg, bandasky po 25 kg

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM XPL pri teplote 5 - 15°C.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.