

EVERZYM COLOR

Pektolytický enzým pre kvalitné červené vína

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM COLOR je granulárny enzýmatický preparát s pektolytickou aktivitou a sekundárnymi aktivitami: celulózy, hemicelulózy, proteázy a β -glukanázy.

EVERZYM COLOR vďaka tejto kombinácii enzýmatických aktivít sa používa:

- na rozdrvené červené hrozno na extrakciu farby zo šupiek;
- na mušt alebo víno, kde jeho účinnosť umožní lepšie využitie objemu nádrže vďaka redukcii peny a napomáha alkoholovej fermentácii a J-MF (jablčno-mliečnej fermentácii); okrem toho akceleraie klarifikáciu a zvyšuje filtračný výkon;
- pri fermentácii, akceleraie lýzu kvasiniek, pričom sa uvoľnia manoproteíny, nukleozidy, nukleotidy a polysacharidy, užitočné pre stabilitu a zmyslové vylepšenie vína;
- pri výrobe mladého červeného vína novello, kde umožní menšiu spotrebu bentonitu a zlepši jeho filtrovateľnosť;
- na "nemé" mušty (mušty so zastavenou fermentáciou) na produkciu koncentrátov, anuluje problémy s penou pri nej, ako aj počas ich desulfurizácie;
- pri regenerácii mikrofiltračných vložiek alebo v zariadeniach na tangenciálnu alebo inverznú osmotickú filtráciu pred chemickým ošetrením (vyžiadať si protokol).

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

SPÔSOB POUŽITIA

Dávky: 1 - 5 g/hl produktu EVERZYM COLOR do rozdrveného hrozna, muštu alebo vína.

EVERZYM COLOR sa rozpustí v studenej vode, lepšie ak je dechlórovaná, v čistej nádobe v pomere 1 : 10.

Takto pripravený enzýmatický roztok je stabilný max. 24 hodín, ak je správne uchovávaný a môže byť použitý dávkovacími čerpadlami.

Dávkovat produkt EVERZYM COLOR do rozdrveného hrozna alebo do prvých hektolitrov muštu alebo vína počas plnenia enzýmačnej nádrže.

BALENIA

Balenia: 100 g, 500 g a 10 kg.

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM COLOR 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.