

EVERZYM GPC

Granulárny koncentrovaný pektolytický

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM GPC je enzýmatický preparát v mikrogranulárnej forme, čo ho činí stabilným v čase a ľahko rozpustiteľným a použiteľným. Koncentrácia pektinázy a pektín-liázy v produkte EVERZYM GPC redukuje dávkovanie pri použití vzhľadom k tradičným enzýmatickým preparátom.

EVERZYM GPC je aktívny ako na rozpustných, tak aj na nerozpustných pektínoch, a preto sa používa:

- na mušte-samotoku z bieleho hrozna, bezprostredne po alebo po scedení jemnom stlačení v lise, na akceleráciu klarifikácie, následnej flotácie, odstredovania, filtrácie atď;
- na rozdrvené biele hrozno, pri krátkej dobe kontaktu, ako alternatíva ku kryomacerácii;
- na rozdrvené červené hrozno na akceleráciu extrakcie farby a aróm, klarifikácie a filtrácie;
- na víno na konci fermentácie na akceleráciu klarifikácie a následnej filtrácie (špeciálne u mladých vín – novello), na zredukovanie dávkovania klarifikantov a akceleráciu doby stabilizácie.

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

SPÔSOB POUŽITIA

EVERZYM GPC sa rozpustí v studenej vode, lepšie ak je dechlórovaná, v čistej nádobe. Roztok je stabilný max. 24 hodín, ak je správne uchovávaný a môže byť použitý dávkovacími čerpadlami.

Dávka: 0,5 - 2 g/hl

BALENIA

Balenia: 100 g, 500 g a 10 kg.

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM GPC 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.