

EVERZYM LCL

Kvapalný pektolytický enzým s aktivitou celulózy

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM LCL je pektolytický enzýmatický preparát bohatý na pektinázy PG, PE a PL a so špecifickými sekundárnymi aktivitami celulózy, ktoré zasahujú do štruktúry šupky, pričom akcelerujú uvoľnenie farby.

EVERZYM LCL je okrem toho účinný pri klarifikácii muštov, ktoré sú obzvlášť bohaté na pektíny a gumovité látky, získaných energickými systémami lisovania.

EVERZYM LCL sa odporúča na enzymáciu:

- na rozdrvené červené hrozno na extrakciu farby, predovšetkým s "krátkymi dobami macerácií";
- na akceleráciu klarifikácie a filtrácie muštov z hroziem s krehkou šupkou alebo tých, ktoré boli podrobené spracovaniu energickými systémami drvenia (napr. vertikálne drviče-odstopkovače);
- na regeneráciu mikrofiltračných vložiek alebo v zariadeniach na tangenciálnu alebo inverznú osmotickú filtráciu pred chemickým ošetrením.

EVERZYM LCL 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 - 5 g/hl produktu EVERZYM LCL na rozdrvené hrozno, mušt alebo víno. EVERZYM LCL dávkovať v linke na rozdrvené hrozno alebo na prvé hektolitre muštu alebo vína počas plnenia enzýmačnej nádrže.

EVERZYM LCL 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

Bandasky po 1 a po 25 kg

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM LCL 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.