

EVERZYM LIQUID

Koncentrovaný kvapalný pektolytický enzým

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM LIQUID je koncentrovaný kvapalný enzýmatický preparát, pripravený na priame použitie alebo na použitie po predošlom rozriedení. Vysoká aktivita pektín-lyázy (PL) rýchlo redukuje viskozitu muštu a akceleruje procesy separácie, ako sú flotácia, odstredovanie atď. Pri niektorých oberačkách prezretého hrozna alebo niektorých kultivaroch enológ zistí väčšie ťažkosti pri klarifikácii. Sekundárne aktivity produktu EVERZYM LIQUID ukončia aktivitu depektinizácie, pričom optimalizujú klarifikáciu.

EVERZYM LIQUID je aktívny ako na rozpustné, tak aj na nerozpustné pektíny a odporúča sa:

- na mušte-samotoku z bieleho hrozna, bezprostredne po scedení alebo po 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 LIQUID 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 LIQUID na rozdrvené hrozno, na mušt alebo na víno..

EVERZYM LIQUID dávkovať v linke na rozdrvené hrozno alebo na prvé hektolitre muštu alebo vína počas plnenia enzýmačnej nádrže.

EVERZYM LIQUID 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 LIQUID 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.