

EVERZYM SUR LIES

Pektolytický enzým s aktivitou β -glukanázy

VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM SUR LIES je inovatívny pektolytický enzým v kvapalnej forme, s vysokou sekundárnou aktivitou β -glukanázy.

EVERZYM SUR LIES je charakterizovaný aj pre iné svoje účinné sekundárne enzýmatické aktivity: 1) aktivita proteázy a 2) aktivita β -glykozidázy.

EVERZYM SUR LIES je účinný pri degradácii ako glukánov z hrozna, tak aj glukánov z kvasiniek, a teda nachádza svoje použitie pri:

- vinifikácii parciálne botrizovaného hrozna, ktoré má za následok problémy pri klarifikácii a filtrácii muštov a vín, spôsobených glukánmi vyprodukovanými Botritys cinerea;
- akcelerácii lýzy kvasiniek a baktérií a uvoľňovaní polysacharidov, manoproteínov, nukleozidov a nukleotidov vo víne, ktoré pozitívne prispievajú k jeho zmyslovej harmónii a stabilite.

EVERZYM SUR LIES vďaka svojej sekundárnej aktivite proteázy redukuje ako penivosť muštov bohatých na proteíny (napr. Muškát, Sauvignon atď.), tak aj dávkovanie bentonitu potrebného na proteínovú stabilitu.

EVERZYM SUR LIES vďaka svojej sekundárnej aktivite β -glykozidázy zvyšuje aromatický dopad vína, pričom uvoľňuje arómy, ktoré by inak zostali bez vône, pretože boli viazané na glykozidy.

Poznámky: EVERZYM SUR LIES s prirodzene veľmi nízkou aktivitou cinnamyl-esterázy a antokyanázy.

EVERZYM SUR LIES je vyrobený podľa Smernice Rady 98/81/ES a neobsahuje geneticky modifikované organizmy (GMO).

SPÔSOB POUŽITIA

EVERZYM SUR LIES môže byť priamo použitý alebo po predošlom rozriedení vo vode, v mušte alebo víne. Je dôležité garantovať jeho kompletnú homogenizáciu v ošetrovanej mase.

Dávky: 3 - 10 g/hl produktu EVERZYM SUR LIES v závislosti od doby kontaktu a charakteristiky muštu alebo vína na enzýmovanie.

BALENIA

Flakóny po 1 kg alebo bandasky po 25 kg.

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM SUR LIES 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.