

# EVERZYM THERMO

Koncentrovaný kvapalný pektolytický enzým

## VLASTNOSTI A POUŽITIE

EVERZYM THERMO je nový kvapalný enzýmatický preparát s vysokou pektolytickou koncentráciou.

Je ideálny na použitie pri TERMOVINIFIKÁЦИИ a pri FLASH-DÉTENTE, technikách, ktoré silne zvyšujú extrakciu pektínov vzhľadom na tradičnú maceráciu. Okrem toho používané teploty (až do 90°C) deaktivujú prírodné enzýmy z hrozna, a tým v skutočnosti bránia klarifikácii a vytvárajú veľké problémy pri filtrácii.

EVERZYM THERMO vďaka rýchlej degradácii pektínov vyvoláva rýchlu redukciu viskozity muštu na celkový prospech procesov klarifikácie, odstredovania a filtrácie.

EVERZYM THERMO je zložený zo špecifických enzýmatických aktivít na redukciu potenciálnej extrakcie metanolu.

EVERZYM THERMO 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

Homogenizovať v rozdrvenom hrozne 1-5 g/hl produktu EVERZYM THERMO (lepšie, ak je predom rozriedený pre jeho lepšiu distribúciu v mase), pričom kontrolovať, aby teplota neprekročila 55°C.

EVERZYM THERMO môže byť použitý dávkovacími čerpadlami. Na tieto účely je možné rozriediť studenou vodou (lepšie ak je dechlórovaná) množstvo produktu potrebného na nasledujúcich 24 h, pričom je nutné venovať pozornosť čistote nádoby a podmienkam jeho uchovávaní.

## BALENIA

Bandasky po 25 kg

Odporúča sa skladovať produkt EVERZYM THERMO 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](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://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.