

EVERZYM MPL

Enzima Pectolítica Líquida para Uvas Blancas y Pasta

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

EVERZYM MPL es una enzima pectolítica concentrada, líquida.

Es particularmente indicada para el tratamiento de las uvas aromáticas y de la pasta de variedades (ej: Pinot Gris) en las que se quiere reducir al mínimo la extracción de color de los hollejos.

La específica acción sobre las pectinas solubles de la pulpa aumenta los rendimientos de mosto flor que lava delicadamente los hollejos extrayendo los aromas y los polisacáridos contenidos.

EVERZYM MPL es una enzima pectolítica particularmente interesante para la vinificación en blanco porque es eficaz:

- ⇒ Incluso a pH < de 3
- ⇒ A temperaturas > 10 °C.
- ⇒ En los mostos ya sulfitados

La utilización de EVERZYM MPL conlleva las siguientes ventajas:

- ⇒ Mejora la calidad del vino (aromas y estructura)
- ⇒ Actúa con unos tiempos de contacto muy breves
- ⇒ Aumenta los rendimientos totales y en particular de mosto flor
- ⇒ Optimiza la fase de prensado reduciendo los tiempos
- ⇒ Permite hidrolizar rápida y completamente las pectinas
- ⇒ Acelera las clarificaciones de los mostos y de los vinos
- ⇒ Reduce el volumen de las lías
- ⇒ Mejora la filtrabilidad

EVERZYM MPL nace con un nivel natural muy bajo de actividad cinamil-esterasa y antocianasa. Es producido según la Directiva Europea EU 98/81/EC y no contiene Organismos Genéticamente Modificados.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 1 – 3 g/hL de EVERZYM MPL sobre las uvas, en la pasta o en el mosto.

Adicionar la dosis de EVERZYM MPL en línea o en los primeros hectolitros de mosto durante el llenado del depósito a enzimar.

Diluir EVERZYM MPL en un balde limpio con agua fría, mejor si está declorada. La solución se mantiene estable durante máx. 24 h si está bien conservada y puede ser utilizada con bombas dosificadoras.

ENVASES

Botes de 1 kg, Jerricanes de 25 kg

Se recomienda conservar EVERZYM MPL a una temperatura entre 5 y 15 °C.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.