

EVERZYM AROM

Enzima Pectolítica Granulada com Atividade β -Glicosidásica



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EVERZYM AROM é um preparado enzimático granulado com atividade secundária β -glicosidásica.

EVERZYM AROM transforma os precursores terpênicos inodoros, em “terpênicos aromáticos livres” característicos do vinhedo. A atividade pectolítica de EVERZYM AROM consiste também em degradar as pectinas presentes no vinho.

A atividade secundária β -glicosidásica existente nesta enzima é inibida pelo açúcar, se presente no mosto/vinho em concentração $>10\text{g/l}$. Por este motivo se aconselha o uso de EVERZYM AROM no final da fermentação. A pectinase presente nesta enzima acelera a clarificação e a filtração do vinho enzimado.

COMPOSIÇÃO

Preparado enzimático granulado

MODO DE USO

EVERZYM AROM deve ser diluída em um recipiente limpo, com água fria e se possível ausente de cloro. A solução permanece estável por várias horas se bem conservada.

DOSE DE EMPREGO

1 a 5 g/hl

EMBALAGEM

- Pacote com 250 gr
- Pacote com 1 kg
- Caixa com 10 kg

É aconselhável conservar EVERZYM AROM a uma temperatura entre 5 e 15°C.

Nota: EVERZYM AROM nasce com um nível natural muito baixo de atividade cinnamil-esterásica e antocinásica, e é um produto sem auxílio de tecnologia GMO segundo determinação Europeia EU 98/81/EC.