

Maurizym Pectinase

Información del producto

TIPO

Una pectinasa líquida, estable y tolerante.

APLICACIONES

Maurizym Pectinase es una pectinasa de usos múltiples para aumentar el rendimiento del jugo de uvas blancas y tintas. También tiene capacidades de clarificación y flotación. Esta enzima no contiene actividades significativas de celulasa que podrían extraer componentes amargos. Maurizym Pectinase también tiene una elevada estabilidad térmica para procesos de termovinificación tales como ThermoFlash, permitiendo así que actúe durante más tiempo en tales procesos.

INSTRUCCIONES DE USO

Añadir a las uvas en la trituradora o en la prensa. Diluir en agua (1:10) para maximizar la distribución de la enzima en las uvas trituradas.

DOSIFICACIÓN

La dosis depende de la variedad de uva, tiempo de contacto y temperatura como a continuación:

Maceración de vinos blancos y tintos: Chardonnay generalmente requiere 19-38mL/1000 galones (0.5-1 mL/hL) durante 30-60 minutos a temperatura ambiente. Jugos de mayor viscosidad tales como Sauvignon Blanc, Semillón, Merlot y Shiraz necesitan dosis más altas de 38-57mL/1000 galones (1-1.5mL/hL) en las mismas condiciones. Para los jugos de alta viscosidad, como el moscatel, recomendamos utilizar Maurizym White XP. Maurizym Pectinase no contiene significativas actividades degradantes del color.

Despectinización/clarificación/flotación de vinos blancos: Maurizym Pectinase eliminará rápida y eficazmente la pectina de cualquier jugo. Las dosis de 38mL/1000 galones (1mL/hL) para lograr una prueba negativa de pectina después de 60 minutos a 15-21°C son posibles, con aumentos a 76mL/1000 galones (2mL/hL) necesarios para jugos más turbios con un contenido de pectina superior.

Maceración a alta temperatura: Debido a su inherente tolerancia térmica, Maurizym Pectinase es eficaz hasta a 65°C y debe añadirse en la trituradora.

FORMULACIÓN

Maurizym Pectinase contiene pectinasa y glicerina.

ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

Esta enzima se debe almacenar a <10°C y retendrá elevada actividad durante dos años a partir de la fecha de elaboración.

EMBALAJE

Maurizym Pectinase es una enzima líquida disponible en los siguientes prácticos tamaños:

1kg, 5kg, 25kg

Producto aprobado para la elaboración de vino de conformidad con la Reg. (CE) N. 606/2009 Código Internacional de Prácticas Enológicas.

