

Maurizym White XP

Información del producto

TIPO

Una pectinasa líquida, estable y sumamente eficiente con actividades secundarias.

APLICACIONES

Maurizym White XP debe usarse para reducir la viscosidad del jugo, mejorar la eficiencia de flotación y en la compactación de las lías durante la fase de clarificación. Es muy eficiente y se puede usar en jugos de uva complejos, de gran viscosidad, tales como Moscatel y Ugni Blanc.

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: Para jugos de uva muy viscosos, se recomienda una dosis de 114-133mL/1000 galones (3-3.5mL/hL) durante 2-4 horas a temperatura ambiente o fría. Alternativamente, para jugos a >24°C se puede utilizar una dosis reducida de 76-95mL/1000 galones (2-2.5mL/hL).

Flotación y clarificación: Maurizym White XP se debe añadir en la trituradora a 38-76mL/1000 galones (1-2mL/hL).

FORMULACIÓN

Maurizym White XP contiene pectinasa con actividades secundarias 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 White XP 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.

