

Maurizym Pectinase

Informação de produto

TIPO

Uma pectinase líquida estável e tolerante.

APLICAÇÃO

A Maurizym Pectinase é uma enzima pectinase polivalente para mosto de uvas brancas e tintas para aumentar o rendimento. Tem também a capacidade de clarificação e flotação. Esta enzima não contém atividades de celulase significativas que possam extrair componentes amargos. A Maurizym Pectinase tem também alta estabilidade térmica para processos de termovinificação, como o Thermoflash, permitindo-lhe assim trabalhar durante mais tempo nestes processos.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar às uvas no triturador ou na prensa. Diluir em água (1:10) para maximizar a distribuição da enzima nas uvas esmagadas.

TAXAS DE DOSAGEM

A dosagem depende da casta, tempo de contacto e temperatura, da seguinte forma:

Maceração de vinhos brancos e tintos: geralmente, o Chardonnay requer 19-38 ml/1000 galões (0,5-1 ml/hl) durante 30-60 minutos à temperatura ambiente. Os mostos de maior viscosidade, tais como o Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot e Shiraz precisam de doses mais elevadas, de 38-57 ml/1000 galões (1-1,5 ml/hl) nas mesmas condições. Para mostos de alta viscosidade, como o Muscat, recomendamos a utilização da Maurizym White XP. A Maurizym Pectinase não contém atividade significativa de degradação da cor.

Despectinização/clarificação/flotação de vinhos brancos: a Maurizym Pectinase removerá a pectina de forma eficaz e rápida em qualquer mosto. São possíveis doses de 38 ml/1000 galões (1 ml/hl) para a obtenção de um teste negativo de pectina após 60 min a 15-21 °C, sendo necessário um aumento para 76 ml/1000 galões (2 ml/hl) para mostos mais turvos com um teor de pectina mais elevado.

Maceração a altas temperaturas: devido à sua tolerância inerente à temperatura, a Maurizym Pectinase é eficaz até 65 °C e deve ser adicionada no triturador.

FORMULAÇÃO

A Maurizym Pectinase contém pectinase e glicerina.

ARMAZENAMENTO E PRAZO DE VALIDADE

Esta enzima deve ser armazenada a < 10 °C e manterá uma atividade elevada durante dois anos a partir da data de produção.

EMBALAGEM

A Maurizym Pectinase é uma enzima líquida disponível nas seguintes embalagens convenientes:

1kg, 5kg, 25kg

Produto aprovado para a vinificação em conformidade com o Reg. (CE) N.º 606/2009 Código Internacional de Práticas Enológicas.