

# Maurizym White XP

## Informação de produto

### TIPO

Uma pectinase líquida estável, extremamente eficiente e com actividades secundárias

### APLICAÇÃO

A Maurizym White XP deve ser utilizada para reduzir a viscosidade do mosto, melhorar a eficiência da flotação e na compactação das borras durante a fase de clarificação. É bastante eficiente e pode ser utilizada em mostos difíceis e de alta viscosidade, tais como Moscatel e Ugni Blanc.

### 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:** para mostos altamente viscosos, recomendamos uma dosagem de 114-133 ml/1000 galões (3-3,5 ml/hl) durante 2-4 horas a temperatura ambiente ou fria. Em alternativa, para mostos > 24 °C, pode ser utilizada uma dosagem reduzida de 76-95 ml/1000 galões (2-2,5 ml/hl).

**Flotação e clarificação:** Maurizym White XP deve ser acrescentada no triturador a 38-76 ml/1000 galões (1-2 ml/hl).

### FORMULAÇÃO

A Maurizym White XP contém pectinase com actividades secundárias 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 White XP 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.