

# Maurizym Pectinase

Informazioni sul prodotto

## TIPOLOGIA

Pectinasi liquida stabile e termotollerante.

## APPLICAZIONI

Maurizym Pectinase è una pectinasi polivalente per mosti bianchi e rossi, indicata per aumentarne la resa. Ha anche capacità di chiarificazione e flottazione. Questo enzima non contiene significative attività di cellulasi che potrebbero estrarre componenti amari. Maurizym Pectinase ha anche un'elevata stabilità termica, ideale per processi di termovinificazione come il termoflash, ed ha la capacità di mantenere la sua attività più a lungo in tali processi.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Aggiungere all'uva nella pigiatrice o nella pressa. Diluire in acqua (1:10) per massimizzare la distribuzione dell'enzima nelle uve macerate.

## DOSAGGIO

Il dosaggio dipende dalla varietà dell'uva, dal tempo di contatto e dalla temperatura, come indicato sotto:

*Macerazione bianco e rosso:* Lo Chardonnay richiede generalmente 0,5-1 ml/hl (19-38 ml/1000 galloni) per 30-60 minuti a temperatura ambiente. I mosti con una viscosità più elevata, come Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot e Shiraz, alle stesse condizioni necessitano di dosi più elevate, pari a 1-1,5ml/hl (38-57ml/1000 galloni). Per mosti ad alta viscosità come il Moscato, si consiglia di utilizzare Maurizym White XP. Maurizym Pectinase non ha attività di degradazione del colore.

*Depectinizzazione/chiarificazione/flottazione nei bianchi:* Maurizym Pectinase rimuove efficacemente e rapidamente la pectina in qualsiasi mosto. Con dosi pari a 1 ml/hl (38 ml/1000 galloni) si può ottenere un test negativo della pectina dopo 60 minuti a 15-21°C (60-70°F), il dosaggio deve essere aumentato fino a 2 ml/hl (76 ml/1000 galloni) per succhi più torbidi con un contenuto di pectina più elevato.

*Macerazione ad alta temperatura:* A causa della sua naturale tolleranza alla temperatura, Maurizym Pectinase è efficace fino a 65°C (150°F); il prodotto deve essere aggiunto nella pigiatrice.

## FORMULAZIONE

Maurizym Pectinase contiene pectinasi e glicerina


## CONSERVAZIONE E VITA UTILE

Questo enzima deve essere conservato a temperature inferiori a 10°C (50°F) e manterrà un'elevata attività per due anni dalla data di produzione.

## CONFEZIONE

Maurizym Pectinase è un enzima liquido disponibile nelle seguenti pratiche confezioni:

1kg, 5kg, 25kg



Prodotto approvato per la vinificazione in conformità del Reg. (CE) N. 606/2009 Codice internazionale delle pratiche enologiche.