

Maurizym White XP

Informazioni sul prodotto

TIPOLOGIA

Pectinasi liquida stabile ed estremamente efficiente con attività secondarie.

APPLICAZIONI

Maurizym White XP è una pectinasi utilizzata per ridurre la viscosità del mosto, migliorare l'efficienza della flottazione e compattare le fecce durante la fase di chiarificazione. Il prodotto è molto efficiente e può essere utilizzato su mosti difficili e ad alta viscosità, come il Moscato e l'Ugni Blanc.

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: Per i mosti altamente viscosi, si consiglia un dosaggio di 3-3,5 ml/hl (114-133 ml/1000 galloni) per 2-4 ore a temperatura ambiente o più fredda. In alternativa, per i mosti a temperature superiori a 24°C (75°F) si può utilizzare un dosaggio ridotto di 2-2,5 ml/hl (76-95ml/1000 galloni).

Flottazione e chiarificazione: Maurizym White XP deve essere aggiunto nella pigiatrice in quantità pari a 1-2ml/hl (38-76ml/1000 galloni).

FORMULAZIONE

Maurizym White XP contiene pectinasi con attività secondarie 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 White XP 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.