

ROHAVIN CXL



ROHAVIN CXL é um preparado enzimático pectolítico especial indicado para a elaboração de vinhos. Este complexo pectinase/hemicelulase, dotado de amplo alcance de atividades, provoca a hidrólise de pectinas, gomas e substâncias hemicelulósicas.

ROHAVIN CXL possui as seguintes características

- produto líquido
- coloração marrom e aroma característico
- peso específico: ~1.18g/ml
- atividade enzimática: > 160 PA*, ~900CU/mg**
- corresponde a todas as disposições legais da OIV e Comunidade Européia, para a indústria vinícola, FAO, JECFA, FCC, bem como está certificada ISO 9001.

APLICAÇÃO E MECANISMO DE AÇÃO

ROHAVIN CXL, com balanceada proporção de atividades enzimáticas pectolíticas e mucolíticas, é particularmente indicada para o processamento de uvas. ROHAVIN CXL é utilizada nos tratamentos clássicos para melhorar a extração de matéria corante. ROHAVIN CXL encontra aplicação também no tratamento de sucos para diminuir a viscosidade e melhorar a filtração.

DOSES DE EMPREGO

Dependendo da variedade e do processo utilizado, a enzima pode ser adicionada na uva (pisado), no mosto (suco) ou em ambos.

APLICAÇÃO	ADIÇÃO E CONDIÇÕES	DOSAGEM
UVAS BRANCAS		
esmagada	15 - 30°C, 1 - 2h	30 - 50g/ton
mosto	15 - 30°C, 1h	1,5 - 2g/hL
UVAS TINTAS		
maceração tradicional	16 - 24°C, 2 - 3dias	20 - 30g/ton
termovinificação	45 - 50°C, 1 - 6h	15 - 20g/ton

ROHAVIN CXL deve ser distribuída cuidadosamente no produto a ser tratado. Recomenda-se a adição contínua de uma solução a 5-10% por meio de dosificador.

CONSERVAÇÃO

Em lugar seco e fresco, a perda de atividade em um ano será inferior a 5-10%, se conservado a +4°C.

EMBALAGEM

- Bombonas de 25Kg
- Frascos de 1Kg (produto fracionado denomina-se COAVIN CXL).

Um produto com a qualidade AB Enzymes



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62