

ROHAVIN MX é um preparado enzimático pectolítico especial líquido, de elevadíssima atividade (>50.000 PGU/mg), para ser empregado no tratamento de uvas desengaçadas e esmagadas. ROHAVIN MX cumpre com todas as disposições legais da OIV e Comunidade Européia, para a indústria vinícola, bem como está certificada ISO 9001.

## APLICAÇÃO E MECANISMO DE AÇÃO

ROHAVIN MX encontra especial aplicação na elaboração de vinhos brancos e rosados, com o objetivo de valorizar e conservar a expressão aromática dos vinhos. Devido a sua elevada atividade enzimática, ROHAVIN MX encontra aplicação também na elaboração de vinhos provenientes de uvas de mesa. ROHAVIN MX otimiza o tratamento da massa e conseqüentemente o processo de prensagem. Degradando as pectinas solúveis, abaixa a viscosidade da massa, resultando em rendimentos em mosto-flor mais altos e melhor capacidade de prensagem.

## VANTAGENS DO USO DE ROHAVIN MX NO TRATAMENTO DA UVA ESMAGADA.

- maior extração preliminar e rendimento em mosto-flor
- prensagem rápida e fácil
- valorização e conservação da expressão aromática dos vinhos
- melhor utilização dos equipamentos de vinificação
- fácil limpeza das prensas, pois evita a sedimentação de enzimas e mucilagos
- melhora notavelmente a clarificação e filtração, em especial modo em vinhos prensa e vinhos novos
- redução do volume de borras e sedimentos mais compactos
- redução da carga microbológica indesejável, proporcionando melhor controle da fermentação

## DOSES DE EMPREGO

Dependendo da variedade e do processo utilizado, a enzima pode ser adicionada na uva esmagada (pisado).

APLICAÇÃO	ADIÇÃO E CONDIÇÕES	DOSAGEM
Tratamento a frio, 10-15°C	Durante o esmagamento, 1 – 3h	30 – 50 mL/t
Tratamento a quente, 25-30°C	Durante o esmagamento, 1 – 2h	20 – 30 mL/t

ROHAVIN MX deve ser diluída e empregada em soluções de 1-5% e distribuído cuidadosamente no produto a ser tratado.

## CONSERVAÇÃO

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

A atividade PGU é determinada medindo da redução da viscosidade com uma solução de pectina padrão a pH 3,9 e 30°C.

## EMBALAGEM

Bombonas de 25Kg

Frascos de 1Kg (produto fracionado denomina-se COAVIN MX)

Um produto com a qualidade AB Enzymes.