



MAURIZYM PECTINASE

Pectinase líquida estável e tolerante.

APLICAÇÃO

Maurizym Pectinase é uma pectinase multifuncional para mosto de uva branca e tinta, indicada para aumentar o rendimento. Também possui aplicação na clarificação e flotação. Esta enzima não contém atividades de celulase significativas que possam extrair componentes amargos. Maurizym Pectinase também possui alta estabilidade térmica para processos de termovinificação como o thermoflash, permitindo agir por mais tempo em tais processos.

FORMULAÇÃO:

Maurizym Pectinase contém pectinase e glicerina

DOSAGEM E EMPREGO

A dosagem depende da variedade de uva, tempo de contato e temperatura da seguinte forma:

- Maceração branca e tinta: Chardonnay geralmente requer 0,5-1mL/hL por 30-60 minutos em temperatura ambiente. Mostos com maior viscosidade, como Sauvignon Blanc, Semillon, Merlot e Shiraz, precisam de doses mais altas de 1-1,5mL/hL nas mesmas condições. Para sucos de alta viscosidade, como Moscato, recomendamos o uso de Maurizym White XP. Maurizym Pectinase não contém atividades significativas de degradação de cor.

- Despectinização/clarificação/flotação de uvas brancas: Maurizym Pectinase remove de forma eficaz e rápida a pectina dos mostos. Doses de 1mL/hL normalmente resultam em testes negativos de pectina após 60 min (15-21°C). Doses de 2mL/hL podem ser necessários para sucos mais turvos com maior teor de pectina.

Maceração em altas temperaturas: devido a sua tolerância a temperatura, Maurizym Pectinase é eficaz até 65°C e deve ser adicionada no esmagamento.

FICHA TÉCNICA

MODO DE USO

Adicionar às uvas no desengace ou na prensa. Diluir em água (1:10) para maximizar a distribuição da enzima nas uvas esmagadas.

EMBALAGEM

Frascos com 5 kg

ARMAZENAGEM/VALIDADE

Esta enzima deve ser armazenada a 10°C. Desta forma manterá alta atividade por dois anos a partir da data de fabricação.:

MANIPULAÇÃO E SEGURANÇA

Evitar a formação de aerossol. A inalação repetida de aerossol da enzima pode causar sensibilidade, resultando em reações alérgicas em algumas pessoas. Para obter informações detalhadas, consulte a Folha de Dados de Segurança do Material (MSDS).

Produto aprovado para vinificação de acordo com o Reg. (CE) N. 606/2009 Código Internacional de Práticas Enológicas.