



MAURIZYM WHITE XP

É um preparado enzimático líquido com atividades secundárias. Extremamente eficiente e estável.

APLICAÇÃO

Indicado para reduzir a viscosidade do mosto, melhorar a eficiência da flotação e compactar as borras durante a fase de clarificação. É muito eficiente e pode ser usado em mostos de uva difíceis de clarificar e de alta viscosidade, como Moscato e Ugni Blanc.:

FORMULAÇÃO

Maurizym White XP contém pectinase com atividades secundárias e glicerina

DOSAGEM E EMPREGO

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

- Maceração branca e tinta: Para mostos de uva altamente viscosos, recomendamos uma taxa de dosagem de 3-3,5 mL/hL por 2-4 horas em temperatura ambiente ou fria.

Alternativamente, para mostos acima de 24°C, uma dosagem reduzida de 2-2,5mL/hL pode ser aplicada.

- Flotação e Clarificação: Maurizym White XP deve ser adicionada no desengace em doses de 1-2mL/hL

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.