



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. 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 consequentemente o processo de prensagem. Degradando as pectinas solúveis, reduz a viscosidade da massa, resultando em maiores rendimentos de mosto-flor 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
- melhora notavelmente a clarificação e filtração, especialmente de vinhos prensa e vinhos novos
- redução do volume de borras e sedimentos mais compactos
- redução da carga microbológica indesejável, proporcionando melhor controle da fermentação

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Preparado enzimático pectolítico líquido.

Doses de emprego

Dependendo da variedade da uva 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- 3 h	30-50ml/t
Tratamento a quente, 25-30° C	Durante o esmagamento, 1- 2 h	20-30 ml/t

ROHAVIN MX deve ser diluída e empregada em soluções de 1-5% e distribuída 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 25 Kg

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

Um produto com a qualidade AB Enzymes.