



# FICHA TÉCNICA

# DESCRIÇÃO Preparado enzimático pectolítico líquido.

## DOSES DE EMPREGO

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

ROHAVIN MXT deve ser diluída e empregada em soluções a 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 1 kg (produto fracionado denomina-se COAVIN MXT)

## **ROHAVIN MXT**

É um preparado enzimático pectolítico especial líquido, de elevada atividade, indicada para o tratamento de uvas tintas desengaçadas e esmagadas. ROHAVIN MXT 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 MXT encontra especial aplicação na elaboração de vinhos tintos, com o objetivo de valorizar e conservar a cor e a expressão aromática dos vinhos. Devido a sua elevada atividade enzimática, ROHAVIN MXT encontra aplicação na elaboração de vinhos provenientes de uvas de mesa. ROHAVIN MXT otimiza o tratamento da massa e, consequentemente, o processo de prensagem. Degradando as pectinas solúveis, reduz a viscosidade da massa, resultando em maior rendimento em mosto-flor e melhor capacidade de prensagem.

## VANTAGENS DO USO

\*maior extração preliminar e rendimento em mosto-flor; \*fácil e rápida prensagem; \*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 mucílagos; \*melhora notavelmente a clarificação e filtração, em especial modo dos vinhos prensa e vinhos novos após a fermentação; \*redução do volume de borras, formando sedimentos mais compactos; \*redução da carga micróbica indesejável, proporcionando melhor controle da fermentação.



#### AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua João Torriani, 269 | Licorsul | 95705-868 | Bento Gonçalves | RS Fone 54 3455.1500 | CNPJ: 08.020.120/0001-62