



VPECT CLEAR

É uma enzima pectolítica para vinificação. É particularmente adequada para a produção de vinhos brancos. Esta pectinase contém uma composição específica e otimizada de atividades enzimáticas individuais, como poligalacturonase (PG), pectinesterase (PE) e pectinliase (PL). A atividade pectinásica é derivada de uma estirpe clássica de *Aspergillus niger*.

INDICAÇÕES

VPECT CLEAR é especialmente recomendada para clarificação rápida e completa na produção de vinhos brancos. Melhora o rendimento da filtração e ultrafiltração com a degradação das substâncias pécticas. Também é indicada para clarificação de suco de maçã.

ESPECIFICAÇÕES

O produto cumpre as exigências da FAO / WHO 's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) e Food Chemicals Codex (FCC) para as enzimas de qualidade alimentar.

ARMAZENAGEM

Quando armazenada entre 3 e 10°C, VPECT CLEAR não apresenta perda significativa de atividade por um período de um ano.

MANUSEIO

Ao manusear enzimas em forma de pó, o contato direto com a pele e formação de poeira devem ser evitados. Utilizar máscara durante o manuseio. As enzimas podem irritar a pele e os olhos. A inalação do pó de enzima pode provocar sensibilização das vias respiratórias. Para mais detalhes sobre a manipulação segura de nossos produtos, consulte a ficha de segurança (FDS).

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Complexo enzimático em pó para vinificação.

DOSAGEM

A taxa de utilização de VPECT CLEAR varia de acordo com o tipo de suco/mosto, do amadurecimento e variedade da fruta, do método de extração, da temperatura e tempo de despectinização.

As doses típicas são 0,8 a 2g/hl de suco a ser clarificado e/ou 2-4 g/hl para sucos destinados à concentração

TEMPERATURA E TEMPO DE CONTATO

- tratamento por 1 a 2 horas a 45-55°C
- tratamento de 6 a 8 horas a 15-25° C

pH

A atividade ótima de VPECT CLEAR é obtida em pH de aproximadamente 4.5. Em pH 3.0 a atividade diminui cerca de 40%.

*VPECT CLEAR deve ser diluída de 5 a 10 vezes o seu volume antes de ser incorporada. É importante obter uma dispersão homogênea da enzima e recomenda-se o uso de bomba dosadora e/ou misturador estático com agitação

EMBALAGEM

Bombonas de 10 kg
Frascos de 0,5 kg