

## VPECT PRESS

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 PRESS é especialmente recomendada para o tratamento enzimático antes da prensagem. VPECT PRESS permite uma hidrólise das paredes celulares e uma redução da viscosidade, facilitando o processo de prensagem. A sinergia das atividades enzimáticas melhora o escoamento no enchimento da prensa e após a prensagem. Além disso, diminui o tempo de prensagem, melhora o rendimento e a qualidade do suco extraído. Também é indicada para o tratamento enzimático 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 PRESS 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 PRESS varia de acordo com o tipo de mosto/suco, do amadurecimento e variedade da fruta, do método de extração, da temperatura e tempo de despectinização.

As doses típicas são **30-75 g/ton**

### TEMPERATURA E TEMPO DE CONTATO

Recomenda-se deixar a enzima agir por 30-60 minutos a 20-25°C.

### pH

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

\*VPECT PRESS 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