



COLORPECT VR-C

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

INDICAÇÕES:

Vinhos Tintos: COLORPECT VR-C é especialmente recomendada para fermentação com casca na elaboração de vinhos tintos. O tratamento enzimático aumenta a extração da cor e estabilidade, bem como a capacidade de filtração. O tratamento favorece a produção de vinhos com coloração vermelho-púrpura, encorpados e com taninos macios.

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:

Armazenada em local fresco e seco à temperatura ambiente, a perda de atividade é inferior a 10% no prazo de um ano.

Manuseio:

Ao manusear enzimas em forma de pó, o contato direto com a pele e formação de poeira devem ser evitados. 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. Favor consulte a nossa ficha de segurança.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Complexo enzimático em pó para vinificação.

DOSAGEM

Aplicação	Condições de Reação	Doses
Uva Tinta		
Fermentação c/casca	18-20°C / 2-4 dias	2-3 g/hl
Termovinificação	45-50°C / 1-2 h	1,5-3 g/hl
Vinho		
Vinho Jovem / Vinho prensa	15-25°C / 2-10 dias	3-5 g/hl

*Diluir em 10 partes de água antes da aplicação

EMBALAGEM

Bombonas de 10 kg
Frascos de 0,5 kg