

ENZIMA PECTOLÍTICA LÍQUIDA PARA MOSTOS DIFÍCEIS DE CLARIFICAR

CARACTERÍSTICAS GERAIS

RS é uma nova preparação enzimática especialmente desenvolvida para a clarificação de mostos brancos difíceis de clarificar.

Apresenta uma elevada concentração de atividades secundárias: poligalacturonase, celulase e hemicelulase. Este complexo enzimático permite clarificar mostos ricos em pectinas ramificadas e hemicelulose, que os tornam particularmente difíceis de clarificar:

- mostos de variedades como o Moscatel, Sauvignon Blanc, Verdejo, etc.,
- mostos obtidos de uvas maceradas,
- mostos obtidos de uvas muito maduras.

RS é ativa a temperaturas entre 6 e 30 °C e a baixo pH (mínimo pH 2,9). Quando usada em situações não críticas, assegura uma clarificação muito rápida e permite reduzir a duração da clarificação e os gastos em energia com a refrigeração.

RS não tem origem em OGM's (Organismos Geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como oxidase e cinamil-esterase.

APLICAÇÕES

- Clarificação rápida de mostos usualmente difíceis de clarificar
- Sempre que é necessário acelerar o processo de vinificação: vindima mecânica, flotação, falta de capacidade de frio, etc.
- Clarificação de mostos obtidos de uvas muito maduras
- Clarificação de mostos obtidos de uvas maceradas

DOSES

1 – 3 mL/hL

As doses podem variar de acordo com a casta, pH, temperatura e tecnologia disponível.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Usar o produto tal qual é fornecido ou diluído em 10 partes de água, adicionando ao mosto após prensagem, de modo uniforme.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 25 Kg

Embalagem fechada: conservar o produto ao abrigo da luz, em local seco e fresco (de preferência entre 5-15 °C).

Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e conservar no frigorífico. Utilizar no prazo de 1 ano.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009