

## ENZIMA PECTOLÍTICA LÍQUIDA PARA FLOTAÇÃO

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

**RS<sub>4</sub>F** é uma preparação líquida com elevada atividade pectolítica, recomendada para a clarificação de mostos por flotação. **RS<sub>4</sub>F** é muito rápida na hidrólise de pectinas, ativa numa vasta gama de temperaturas (8 – 40 °C) e altamente purificada. **RS<sub>4</sub>F** acelera o processo de clarificação do mosto, pelo que rentabiliza o tempo e o recurso ao frio.

**RS<sub>4</sub>F** não tem origem em OGM's (Organismos Geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como oxidases e cinamil-esterases.

### APLICAÇÕES

Flotação: **RS<sub>4</sub>F** reduz a viscosidade muito rapidamente, favorece a separação sólido-líquido e garante uma boa clarificação dos mostos obtidos de uvas saudáveis e castas pobres em pectinas neutras.

### DOSES

1 – 3 mL/hL

As doses podem variar de acordo com o pH, temperatura e tempo disponível.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **RS<sub>4</sub>F** diretamente ao mosto tal qual como sai da prensa, ou no enchimento do depósito de clarificação.

### 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