

EXPERZYME BETA

β-GLUCANASI PURO

DESCRIÇÃO

ExperZyme Beta é uma preparação enzimática pura, microgranular e glucanásica derivada de estirpes seleccionadas de *Aspergillus niger* que não foram submetidas a modificações genéticas.

EMPREGO

ExperZyme Beta foi concebido para ser utilizado entre o final da fermentação e o engarrafamento de todos os tipos de vinho, para otimizar a maturação do vinho, a filtração e a clarificação. A utilização de ExperZyme Beta otimiza a maturação do vinho sobre borras finas, permite uma redução do tempo de maturação e aumenta a libertação de manoproteínas e polissacáridos pelas leveduras. ExperZyme Beta aumenta o rendimento da clarificação e da filtração, mesmo em vinhos difíceis, e permite a hidrólise de pectinas e glucanos residuais, especialmente em vinhos de uvas afectadas por Botrytis, melhorando assim significativamente a filtrabilidade. A utilização de ExperZyme Beta permite também o tratamento de borras separadas, para serem reincorporadas no vinho numa fase posterior.

A produção e a purificação de ExperZyme Beta são cuidadosamente controladas, pelo que a atividade da cinamil esterase é minimizada.

MODO DE UTILIZAÇÃO

ExperZyme Beta deve primeiro ser suspenso em água até 10 vezes o seu peso. Deve ser utilizado no período entre o fim da fermentação e o engarrafamento.

ExperZyme Beta é ativo a partir de 15°C e a sua atividade aumenta com a temperatura.

ExperZyme Beta é removido por bentonite.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

A dose recomendada varia igualmente em função do teor de glucano e de pectina, dos objectivos de maturação, da temperatura e do tempo de contacto.

- Vinhos brancos: 2-3 g/hl
- Vinhos tintos e rosés: 4-5 g/hl
- Fecce: 10 g/hl

EMBALAGEM

250 g

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 20°C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém as suas características intactas durante, pelo menos, 24 meses a partir da data de fabrico.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto o mais rapidamente possível.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manuseado e utilizado de acordo com as práticas de higiene industrial corretas e em conformidade com a legislação em vigor. Produto para uso alimentar e enológico, apenas para uso profissional.