

EXPERZYME S

Settling-FCE

DESCRIÇÃO

ExperZyme S é uma preparação enzimática pectolítica, microgranular, altamente concentrada, derivada de uma estirpe selecionada de *Aspergillus niger* que não foi submetida a modificação genética.

UTILIZAÇÃO

ExperZyme S foi desenvolvido para otimizar a clarificação do mosto na produção de vinhos finos brancos e rosés. O tratamento estático do mosto com **ExperZyme S** permite:

- Obter uma clarificação rápida mesmo em situações difíceis (elevado teor de pectina, pH baixo, baixa temperatura).
- Separar as borras grossas e finas.
- Compactar as borras (reduzir o volume total).

ExperZyme S melhora a clarificação em tratamentos dinâmicos (centrifugação, flotação, filtração, etc.).

A produção e purificação de **ExperZyme S** é cuidadosamente controlada. Como resultado, a atividade da cinamilesterase é minimizada.

MODO DE UTILIZAÇÃO

ExperZyme S deve primeiro ser suspenso em água até 10 vezes o seu peso. **ExperZyme S** deve ser adicionado ao mosto aquando do enchimento do tanque. **ExperZyme S** é ativo de 10°C a 50°C e a sua atividade aumenta com a temperatura. **ExperZyme S** é removido da bentonite.

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

As enzimas podem causar irritação na pele ou nos olhos. A inalação de poeiras pode causar sensibilização em indivíduos susceptíveis. Devem ser seguidos os procedimentos normais de manuseamento para evitar o contacto direto com o produto ou a inalação de poeiras.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

A dosagem recomendada é de cerca de 1-2 g/hl de mosto, dependendo das condições de clarificação (teor de pectina, temperatura, tempo de contacto).

EMBALAGEM

250 g e 1 Kg

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.