

EXPERZYME P

Pressing-FCE

DESCRIÇÃO

ExperZyme P é uma preparação enzimática microgranular altamente concentrada para a maceração pelicular e prensagem de mostos brancos. **ExperZyme P** combina a atividade pectolítica com as actividades laterais celulásicas e hemi-celulásicas. Hidrolisa os polissacáridos das paredes celulares da pele e da polpa, assegurando a libertação de aromas e polissacáridos sem extração de polifenóis. **ExperZyme P** é derivado de uma estirpe selecionada de *Aspergillus niger* que não foi submetida a modificações genéticas.

UTILIZAÇÃO

ExperZyme P foi desenvolvido para otimizar a maceração e prensagem das uvas na produção de vinhos brancos e rosés. As uvas são tratadas com **ExperZyme P** durante a maceração e a prensagem:

- Reduz o tempo de maceração
- Favorece uma extração óptima dos precursores do aroma
- Reduz a extração de fenólicos
- Aumenta o rendimento do mosto
- Aumenta a eficácia da prensagem: escoamento elevado e ciclos de prensagem reduzidos
- Melhora a clarificação do mosto e minimiza a atividade da cinamil esterase

MODO DE UTILIZAÇÃO

ExperZyme P deve primeiro ser suspenso em água até 10 vezes o seu peso. Utilizar imediatamente após a prensagem, durante a maceração e no enchimento da prensa. **ExperZyme P** é ativo de 10°C a 50°C e a sua atividade aumenta com a temperatura. **ExperZyme P** é removido pela 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

The recommended dose is about 1-3 g/100kg grapes depending on quality, ripeness, temperature and contact time.

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.