

EXPERZYME L-GP

Enzima líquida para flotação e clarificação

DESCRIÇÃO

ExperZyme L-GP é uma preparação enzimática líquida com um amplo espectro de atividade.

ExperZyme L-GP é derivado de uma estirpe selecionada de *Aspergillus niger* que não foi submetida a modificações genéticas.

UTILIZAÇÃO

A **ExperZyme L-GP** foi desenvolvida para a clarificação estática e flotação de mostos brancos.

O tratamento com **ExperZyme L-GP** resulta em:

- Maior e máximo rendimento da prensa de mosto.
- Despectinização completa do mosto.
- Excelente extração aromática.
- Máxima compactação do depósito.

MODO DE UTILIZAÇÃO

ExperZyme L-GP é uma enzima pronta a usar, é ativa a partir de 13°C e a atividade aumenta com a temperatura.

ExperZyme L-GP é ativa a partir de pH 3.

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

Recomenda-se a adição de 0,5-2 ml/100 kg de uvas, dependendo da qualidade, maturação, temperatura e tempo de contacto.

EMBALAGEM

1 kg e 25 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.