EXPERZYME L-GR

Enzima líquida para flotação e clarificação

DESCRIÇÃO

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

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

ExperZyme L-GR é um pool enzimático com actividades secundárias pronunciadas (celulases e hemicelulases) que garantem a rápida extração de antocianinas e taninos nobres, mesmo a baixas temperaturas (12-14°C).

UTILIZAÇÃO

ExperZyme L-GR foi desenvolvido para a maceração de uvas tintas e para a extração de antocianinas e taninos.

ExperZyme L-GR é particularmente adequado para otimizar a vinificação e lidar com grandes volumes.

MODO DE UTILIZAÇÃO

ExperZyme L-GR é uma enzima pronta a usar.

ExperZyme L-GR é ativa a partir de 10°C e a atividade aumenta com a temperatura.

ExperZyme L-GR é ativa entre pH 2.5 e 5

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se a adição de 2-4 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.