

EXPERZYME V

Vintage-FCE

DESCRIPCIÓN

ExperZyme V es un preparado enzimático microgranular altamente concentrado para la extracción de taninos y antocianos de uvas tintas. ExperZyme V es un sistema enzimático con actividad celulósica/hemicelulósica secundaria derivado de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger* que no ha sufrido modificación genética.

USO

Especialmente indicado para vinos destinados a un largo envejecimiento. **ExperZyme V**:

- favorece una extracción elevada y controlada de polifenoles
- favorece una mayor estabilidad del color y una mejor expresión de los aromas
- potencia el desarrollo del sabor y la palatabilidad sin aumentar la astringencia.

ExperZyme V reduce el tiempo de maceración en frío, aumenta el escurrido espontáneo del vino tras la maceración o fermentación y favorece una mejor clarificación y filtración del vino.

La producción y purificación de **ExperZyme V** se controla cuidadosamente. Como resultado, se minimiza la actividad de la cinamil esterasa.

MODO DE EMPLEO

ExperZyme V debe suspenderse primero en agua hasta 10 veces su peso. Utilizar inmediatamente después de la trituration, lo antes posible tras la fase de maceración. **ExperZyme V** es activo de 10°C a 50°C y su actividad aumenta con la temperatura. **ExperZyme V** se elimina de la bentonita.

PRECAUCIONES DE USO

Las enzimas pueden causar irritación cutánea u ocular. La inhalación de polvo puede causar sensibilización en individuos susceptibles. Deben seguirse los procedimientos de manipulación estándar para evitar el contacto directo con el producto o la inhalación de polvo.

DOSIFICACIÓN DE USO

La dosis recomendada es de unos 2-5 g/100 kg de uva en función de la calidad, la madurez, la temperatura y el tiempo de contacto.

ENVASADO

250 g y 1 Kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 20°C), seco, ventilado y sin olores. El producto conserva sus características durante al menos 24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Envase abierto: cerrar herméticamente y conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto lo antes posible.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado de acuerdo con las prácticas correctas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto de uso alimentario y enológico, sólo para uso profesional.