

EXPERZYME BETA

β-GLUCANASI PURO

DESCRIPCIÓN

ExperZyme Beta es un preparado enzimático glucanásico puro, microgranulado, derivado de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* que no han sufrido modificación genética.

USO

ExperZyme Beta está diseñado para su uso entre el final de la fermentación y el embotellado de todo tipo de vinos, para optimizar la maduración, filtración y clarificación del vino. El uso de ExperZyme Beta optimiza la maduración del vino sobre lías finas, permite reducir el tiempo de maduración y aumenta la liberación de manoproteínas y polisacáridos por parte de las levaduras. ExperZyme Beta aumenta el rendimiento de clarificación y filtración incluso en vinos difíciles, y permite hidrolizar las pectinas y glucanos residuales, especialmente en vinos procedentes de uvas afectadas por *Botrytis*, mejorando así notablemente la filtrabilidad.

El uso de ExperZyme Beta también permite tratar las lías separadas, para reincorporarlas posteriormente al vino. La producción y purificación de ExperZyme Beta se controla cuidadosamente. Como resultado, se minimiza la actividad de la cinamil esterasa.

MODO DE EMPLEO

ExperZyme Beta debe suspenderse primero en agua hasta 10 veces su peso. Debe utilizarse en el periodo comprendido entre el final de la fermentación y el embotellado.

ExperZyme Beta es activo a partir de 15°C y su actividad aumenta con la temperatura.

ExperZyme Beta se elimina de la bentonita.

DOSIFICACIÓN DE USO

La dosis recomendada también varía en función del contenido de glucano y pectina, los objetivos de maduración, la temperatura y el tiempo de contacto.

- Vinos blancos: 2-3 g/hl
- Vinos tintos y rosados: 4-5 g/hl
- Fecce: 10 g/hl

ENVASADO

250 g

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.