EXPERZYME S

Settling-FCE

DESCRIPCIÓN

ExperZyme S es un preparado enzimático pectolítico, microgranulado, altamente concentrado, derivado de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger* que no ha sufrido modificación genética.

USO

ExperZyme S se ha desarrollado para optimizar la clarificación del mosto en la producción de vinos finos blancos y rosados. El tratamiento estático del mosto con **ExperZyme S** permite:

- Lograr una clarificación rápida incluso en situaciones difíciles (alto contenido en pectina, pH bajo, baja temperatura).
- Separar las lías gruesas de las lías finas.
- Compactar las lías (reducción del volumen total).

ExperZyme S mejora la clarificación en tratamientos dinámicos (centrifugación, flotación, filtración, etc.).

La producción y purificación de **ExperZyme S** se controla cuidadosamente. Como resultado, se minimiza la actividad de la cinamilasterasa.

MODO DE EMPLEO

ExperZyme S debe suspenderse primero en agua hasta 10 veces su peso. **ExperZyme S** debe añadirse al mosto al llenar el depósito. **ExperZyme S** es activo de 10°C a 50°C y su actividad aumenta con la temperatura.

ExperZyme S 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 1-2 g/hl de mosto en función de las condiciones de clarificación (contenido de pectina, temperatura, 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.