

# EXPERZYME P

## Pressing-FCE

### DESCRIPCIÓN

**ExperZyme P** es un preparado enzimático microgranulado altamente concentrado para la maceración pelicular y el prensado de mostos blancos. **ExperZyme P** combina la actividad pectolítica con actividades colaterales celulósicas y hemicelulósicas. Hidroliza los polisacáridos de las paredes celulares del hollejo y la pulpa, garantizando la liberación de aromas y polisacáridos sin extracción de polifenoles. **ExperZyme P** procede de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger* que no ha sufrido modificación genética.

### USO

ExperZyme P ha sido desarrollado para optimizar la maceración y el prensado de la uva en la producción de vinos blancos y rosados. El tratamiento de las uvas con ExperZyme P durante la maceración y el prensado:

- Reduce el tiempo de maceración
- Promueve la extracción óptima de precursores del aroma
- Reduce la extracción fenólica
- Aumenta el rendimiento del mosto
- Aumenta la eficiencia del prensado: alto escurrido y reducción de los ciclos de prensado
- Mejora la clarificación del mosto y minimiza la actividad de ésteres de cinamilo.

### MODO DE EMPLEO

**ExperZyme P** debe suspenderse primero en agua hasta 10 veces su peso. Utilizar inmediatamente después de la trituración, durante la maceración y al llenar la prensa. **ExperZyme P** es activo de 10°C a 50°C y su actividad aumenta con la temperatura. **ExperZyme P** se elimina con bentonita.

### PRECAUCIONES DE USO

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

### DOSIFICACIÓN DE USO

La dosis recomendada es de 1-3 g/100 kg de uva, dependiendo de la calidad, madurez, temperatura y 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.