

EXPERZYME R

Red-FCE

DESCRIPCIÓN

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

USO

ExperZyme R ha sido desarrollado para optimizar la maceración de las uvas tintas, la maceración prefermentativa en frío y la maceración carbónica.

ExperZyme R garantiza la liberación rápida y selectiva de antocianos y taninos, lo que permite un mayor desarrollo de la expresión aromática y elegancia en boca.

ExperZyme R:

- Optimiza la extracción óptima de polifenoles
- Mejora la expresión del aroma
- Mejora el desarrollo del sabor y la palatabilidad
- Aumenta el rendimiento del mosto
- Reduce el tiempo de maceración

MODO DE EMPLEO

ExperZyme R debe suspenderse primero en 10 veces su peso en agua. Utilizar inmediatamente después de la trituración, lo antes posible tras la fase de maceración.

ExperZyme R es activo de 10°C a 50°C y su actividad aumenta con la temperatura.

ExperZyme R se elimina con bentonita.

DOSIFICACIÓN DE USO

La dosis recomendada es de unos 1,5-3 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.