

EXPERZYME L-GR

Enzima líquida para flotación y clarificación

DESCRIPCIÓN

ExperZyme L-GR es un preparado enzimático líquido con un amplio espectro de actividad.

ExperZyme L-GR procede de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger* que no ha sufrido ninguna modificación genética.

ExperZyme L-GR es un preparado enzimático con actividades secundarias pronunciadas (celulasa y hemicelulasa) que garantizan la rápida extracción de antocianos y taninos nobles, incluso a bajas temperaturas (12-14°C).

USO

ExperZyme L-GR ha sido desarrollado para la maceración de uvas tintas y la extracción de antocianos y taninos. **ExperZyme L-GR** es especialmente adecuado para optimizar la vinificación y manipular grandes volúmenes.

MODO DE EMPLEO

ExperZyme L-GR es una enzima lista para usar.

ExperZyme L-GR es activa a partir de 10°C y su actividad aumenta con la temperatura.

ExperZyme L-GR es activa entre pH 2.5 y 5.

PRECAUCIONES DE USO

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

DOSIFICACIÓN DE USO

Recomendamos añadir 2-4 ml/100 kg de uva en función de la calidad, la madurez, la temperatura y el tiempo de contacto.

ENVASADO

1 kg y 25 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.