

EXPERZYME L-GP

Enzima líquida para flotación y clarificación

DESCRIPCIÓN

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

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

USO

ExperZyme L-GP ha sido desarrollado para la clarificación estática y la flotación de mostos blancos.

El tratamiento con **ExperZyme L-GP** da como resultado:

- Aumento y máximo rendimiento de prensado del mosto.
- Despectinización completa del mosto.
- Excelente extracción aromática.
- Máxima compacidad del depósito.

MODO DE EMPLEO

ExperZyme L-GP es una enzima lista para usar, es activa a partir de 13°C y la actividad aumenta con la temperatura.

ExperZyme L-GP es activa a partir de pH 3.

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

Se recomienda añadir 0,5-2 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.