

EXPERZYME L-GP

Enzyme liquide pour la flottation et la clarification

DESCRIPTION

ExperZyme L-GP est une préparation enzymatique liquide à large spectre d'activité.

ExperZyme L-GP est dérivé d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger* qui n'a pas subi de modification génétique.

EMPLOI

ExperZyme L-GP a été développé pour la clarification statique et la flottation des moûts blancs.

Le traitement avec **ExperZyme L-GP** permet d'obtenir :

- un rendement accru et maximal du moût dans le pressoir,
- une dépectinisation complète du moût,
- une excellente extraction des arômes,
- une compacité maximale du dépôt.

MODE D'EMPLOI

ExperZyme L-GP est une enzyme prête à l'emploi, elle est active à partir de 13°C et son activité augmente avec la température.

ExperZyme L-GP est active à partir de pH 3.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Les enzymes peuvent provoquer une irritation de la peau ou des yeux. L'inhalation de poussières peut entraîner une sensibilisation chez les personnes sensibles. Des procédures de manipulation standard doivent être suivies pour éviter le contact direct avec le produit ou l'inhalation de poussières.

DOSES D'UTILISATION

Il est recommandé d'ajouter 0,5 à 2 ml/100 kg de raisins en fonction de la qualité, de la maturité, de la température et du temps de contact.

EMBALLAGE

1 kg et 25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : à conserver dans un endroit frais (température inférieure à 20°C), sec, ventilé et sans odeur. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : fermer hermétiquement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit dès que possible.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, réservé à un usage professionnel.