

EXPERZYME L-GR

Enzima liquido per macerazione di uve rosse

DESCRIZIONE

EXPERZYME L-GR è una preparazione enzimatica liquida con ampio spettro di attività.

EXPERZYME L-GR derivati da un ceppo selezionato di *Aspergillus niger* che non ha subito modificazioni genetiche.

EXPERZYME L-GR è un pool enzimatico con spiccate attività secondarie (cellulasiche ed emicellulasiche) che garantiscono la rapida estrazione di antociani e tannini nobili, già a basse temperature (12-14°C).

IMPIEGO

EXPERZYME L-GR è stato sviluppato per la macerazione delle uve rosse e l'estrazione di antociani e tannini. **EXPERZYME L-GR** è particolarmente adatto per ottimizzare la vinificazione e gestire grandi volumi.

MODALITÀ D'USO

EXPERZYME L-GR è un enzima pronto per l'uso.

EXPERZYME L-GR è attivo da 10°C e l'attività cresce con la temperatura.

EXPERZYME L-GR è attivo tra pH 2.5 e 5.

PRECAUZIONI D'USO

Gli enzimi possono causare irritazione della pelle o degli occhi. L'inalazione può provocare, in soggetti suscettibili, una sensibilizzazione. Le procedure di manipolazione standard devono essere seguite per evitare il contatto diretto con il prodotto o l'inalazione.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia l'aggiunta di 2-4 ml/100Kg di uva in base alla qualità, alla maturazione, alla temperatura e al tempo di contatto.

CONFEZIONI

Da 1 kg e da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 20°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.