

Pectolitic ENZYME (L)

“Pectolitic Enzyme L”

PARA VINO BLANCO Y TINTO

ENZIMA

FICHA T.: Enzima Pectolítica L ESP.ENZ.PEC L Rev.: AGO 2020

CARACTERÍSTICAS

Pectolitic Enzyme L es un complejo enzimático líquido para vinificación en vinos blancos y tintos. Preparado estandarizado a un mínimo de 460 PLU/G.

Pectolitic Enzyme L está desarrollado fundamentalmente para la maceración peculiar y clarificación estática o flotación de mostos blancos.

Es una preparación altamente concentrada en pectinasa y hemicelulasas, producidas por una selección de la cepa de *Aspergillus niger*.

Pectolitic Enzyme L logra una total y rápida ruptura de la cadena péctica logrando una rápida clarificación de los mostos previo a su fermentación.

APLICACIÓN

Pectolitic Enzyme L es una enzima de extracción y maceración muy fuerte que trabaja en medios ácidos de pH y a temperaturas óptimas de fermentación.

DOSIFICACIÓN Y USOS

Es fácil de usar. Debe ser adicionada en medio acuoso al 10 % durante la molienda o clarificación.

- Maceración peculiar: **3-4,5 ml/qq** (2-8 h a 10-15 °C)
- Flotación: **3-5 ml/qq** (1-2 h a 20 °C)
- Clarificación estática: **4 ml/qq** (1-2 h a 20 °C)

ALMACENAMIENTO

Se aconseja guardar este producto en lugares frescos y libres de humedad.

PRESENTACIÓN

Envasado en bidón de **5 kg** y **20 kg**.