

Pinnacle Zym Clarify

informação de produto



Tipo:

Preparado de enzimas pectolíticas para estabilização.

Características:

A levedura Pinnacle Zym Clarify permite uma rápida despectinização, reduz a viscosidade e a turvação do mosto durante a estabilização.

Aplicação:

- A Pinnacle Zym Clarify é uma enzima clarificadora versátil para mostos de vinho branco/rosé.
- A Pinnacle Zym Clarify encurta o passo de estabilização ao proporcionar borras mais compactas e um mosto mais límpido.

Formulação:

Concentrado de enzimas pectolíticas, água, glicerina, estabilizador (sulfato de amónio), conservantes (benzoato de sódio, sorbato de potássio).

Instruções de utilização:

Adicionar Pinnacle Zym Clarify assim que possível após a prensagem.

A levedura Pinnacle Zym Clarify também pode ser adicionada no momento em que as uvas são esmagadas de modo a maximizar o rendimento da prensagem e a melhorar a clarificação.

Dosagem:

Entre 10 e 12 °C (50-54 °F): 3-4 ml/hl.

Para temperaturas acima de 12 °C (54 °F): 2 ml/hl.

Atividade:

Atividade = 750 PE/g.

Condições de armazenamento:

Armazenar abaixo de 10 °C (50 °F).

Embalagens:

Lata de 25 kg.

Tempo de prateleira:

Dois anos a partir da data de produção.

Documentação científica:

As partículas de bentonite possuem carga negativa e atraem partículas com carga positiva, como as proteínas (p. ex., enzimas). Assim, a aplicação da Pinnacle Zym Clarify e de bentonite não é recomendada. A bentonite pode ser adicionada quando o tratamento com enzimas tiver sido concluído.

Produto aprovado para uso enológico, de acordo com a regulamentação (EC) n.º 606/2009 e o Código de Práticas Enológicas da OIV.

A informação apresentada baseia-se na nossa pesquisa e testes comerciais, permitindo a avaliação geral do desempenho do produto. A informação facultada no presente documento não constitui qualquer garantia pela qual o fabricante possa ser responsabilizado judicialmente.

© 2023 AB MAURI / Date: março de 2023 / www.pinnaclewineingredients.com