

Pinnacle Zym Ruby

informação de produto



Tipo:

Enzimas para extração de precursores de aromas e cor na maceração de uva tinta.

Características:

- A Pinnacle Zym Ruby quebra as cadeias de pectina das uvas, permitindo uma extração mais rápida dos precursores de aromas contidos na casca das uvas tintas.
- A atividade secundária das hemicelulases na Pinnacle Zym Ruby facilita a extração de taninos.
- A Pinnacle Zym Ruby reduz o tempo de maceração e aumenta o rendimento da lágrima. A pectinase lisa as substâncias de pectina, melhorando a clarificação do mosto permitindo obter sedimentos mais compactos.

Aplicação:

- A Pinnacle Zym Ruby é ótima para tintos leves, aromáticos, prontos a beber.
- A Pinnacle Zym Ruby é ideal para maceração e imersão a frio.
- Quando utilizada em uvas com tratamento térmico, a Pinnacle Zym Ruby melhora a capacidade de prensagem (maior rendimento) e estabilização do mosto.

Formulação:

Pectinases, glicerina, água.

Instruções de utilização:

Diluir em água (1:10) para maximizar a distribuição das enzimas em uvas maceradas. Remontagem para melhorar a mistura e homogeneização.

Em uvas com tratamento térmico: adicionar a Pinnacle Zym Ruby durante a fase de arrefecimento no momento antes da prensagem - é importante adicionar a enzima quando a temperatura for < 55 °C (131 °F).

Dosagem:

Maceração: 3 ml/100 kg.

Uma dose mais alta deve ser aplicada para pH < 3,2.

Imersão a frio: 5 ml/100 kg.

Atividade:

≥ 950 PE/g.

Condições de armazenamento:

Armazenar abaixo de 10 °C (50 °F).

Nota: temperaturas acima de 55 °C (131 °F) inativam a Pinnacle Zym Ruby.

Limites de temperatura recomendados:

15-20 °C (59-68 °F).

Embalagens:

Lata de 25 kg.

Tempo de prateleira:

Três anos a partir da data de produção.

Documentação científica:

As enzimas são proteínas, pelo que são muito reagentes aos taninos, por isso recomendamos a adição de Pinnacle Zym Ruby o mais cedo possível na fase da maceração.

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