

Pinnacle Zym White Extract

informação de produto



Tipo:

Enzima para maximizar o rendimento em mosto e a extração do aroma para vinho branco e rosé.

Características:

- O Pinnacle Zym White Extract reduz a viscosidade do mosto, facilitando a prensagem.
- A utilização do Pinnacle Zym White Extract facilita a extração do mosto com ciclos de prensagem mais curtos e maior rentabilidade. A redução do tempo na prensa preserva o mosto da oxidação, extraindo todo o potencial aromático e de cor das uvas. A pectinase lisa as substâncias de pectina, melhorando a clarificação do mosto.

Aplicação:

- O Pinnacle Zym White Extract é utilizado na produção de vinho branco e rosé para melhorar a extração do mosto e a sua clarificação.
- O Pinnacle Zym White Extract extrai mais aromas varietais das uvas, aumentando o potencial aromático do vinho.

Formulação:

Concentrado de enzimas pectolíticas, glicerina, água.

Instruções de utilização:

Diluir o Pinnacle Zym White Extract em água (1:10) para maximizar a distribuição das enzimas em uvas esmagadas.

Adicionar a solução em uvas no triturador ou na prensa* (*evitar mergulhar de imediato para permitir a distribuição das enzimas no substrato).

Limites de temperatura recomendados:

12-20°C (54-68°F).

Dosagem:

Para temperaturas entre 12-15 °C (54-59 °F) ou contacto com a pele breve (2-4 horas): 5 ml/100 kg.

Para temperaturas acima de 15 °C (59 °F) ou maceração superior a 8 horas: 3 ml/100 kg.

NB: uma dose mais alta deve ser aplicada para pH < 3,2.

Atividade:

≥ 950 PE/g.

Condições de armazenamento:

Armazenar abaixo de 10 °C (50 °F).

Nota: temperaturas acima de 60 °C (140 °F) inativam o Pinnacle Zym White Extract.

Embalagens:

Lata de 25 kg.

Tempo de prateleira:

Três anos a partir da data de produção.

Documentação científica:

As substâncias compostas aromáticas são normalmente hidrófugas, o que impede a sua transferência para o mosto. Quanto mais demorada for a maceração, melhor a extração dos precursores de aroma.

Simultaneamente, os componentes amargos e o potássio são também libertados para o mosto, pelo que o produtor precisa de gerir o tempo de extração e equilibrar a extração de aroma pretendido com a acumulação indesejada de polifenóis e potássio.

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