



Pinnacle Zym Clar

Información del producto



Tipo:

Preparación de enzimas pectolíticas para el desfangado.

Características:

Pinnacle Zym Clar permite una rápida depectinización, y reduce la viscosidad y la turbiedad del mosto durante el desfangado.

Aplicación:

- Pinnacle Zym Clar es una enzima clarificante y versátil apta para mostos blancos y rosados.
- Pinnacle Zym Clar acorta el proceso de desfangado obteniendo lías más compactas y un mosto más transparente.

Formulación:

Concentrado pectolítico, agua, glicerol, estabilizador (sulfato de amoníaco) y conservantes (benzoato sódico y sorbato potásico).

Instrucciones de uso:

Añadir Pinnacle Zym Clar lo antes posible en cada proceso.

Pinnacle Zym Clar también puede ser añadida durante el prensado para incrementar el rendimiento del prensado y mejorar la clarificación.

Dosificación:

De 10 a 12 °C: 3-4 mL/hL.

Para temperaturas superiores a 12 °C: 2 mL/hL.

Actividad:

Actividad ≥ 750 PE/g.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

Envasado:

Botella de 1 kg, garrafa de 25 kg.

Vida útil:

Dos años a partir de la fecha de fabricación.

Base científica:

Las partículas de bentonita tienen cargas negativas y atraen partículas con cargas positivas como proteínas (por ej., enzimas). Por tanto, no se recomienda la aplicación simultánea de Pinnacle Zym Clar y bentonita. La bentonita puede añadirse cuando se haya completado el tratamiento de enzimas.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2020 AB MAURI / Fecha: 10 de junio de 2020 / www.pinnaclewineingredients.com