

ENZIMA PECTOLÍTICO SÓLIDO PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS DIFÍCILES

CARACTERÍSTICAS GENERALES

RS (P) es un enzima pectolítico concentrado purificado derivado de una cepa seleccionada de *Aspergillus Níger*, con capacidades pectolíticas (poligalacturonasa, pectinesterasa y pectinliasa), y secundarias hemicelulasas que hidrolizan las pectinas ramificadas, extremadamente difíciles de degradar.

La posibilidad de acción y ruptura sobre distintos enlaces de las pectinas, su estabilidad y rapidez hace que degrade rápidamente las pectinas naturales de los mostos más complicados, facilitando así su clarificación, desfangado y compactación.

Mejora la compactación de las lías y el rendimiento de mosto.

RS (P) funciona eficientemente en intervalos de Tª de 8 a 30°C y a pH de 2,9 a 4,2.

Es activa con altas concentraciones de SO₂ pudiéndose utilizar en la clarificación o flotación de mostos sulfitados.

Empleado en mostos sin problemas de desfangado, asegura una clarificación muy rápida, reduce el tiempo de vinificación y los gastos de enfriamiento.

Aspecto: Granulado beige.

RS (P) no procede de organismos genéticamente modificados (OGM), ni tiene actividad Cinamilesterasa (FCE), ni oxidasas.

APLICACIONES

- Desfangado y clarificación rápida de variedades difíciles (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Albariño, Moscatel, Verdejo etc.)
- Tiempos limitados para hacer el desfangado: flotación, vendimia mecánica, disponibilidad limitada de frigorías etc.
- Flotación
- Desfangado de mostos obtenidos de uva sobremadura o por maceración pelicular.
- Mejora de la clarificación.

DOSIS

0,5-3 g/100L

La dosis es en función del tiempo de acción requerido, la variedad, la madurez de la uva, la concentración de sólidos, la temperatura y el pH.

MODO DE EMPLEO

Utilizar el producto diluido en 10 partes de agua y adicionar al mosto después del prensado o a la uva, de manera uniforme.

Atención. - NO aplicar al tiempo de bentonitas, taninos o SO₂, se reduciría la actividad del enzima. La aplicación de taninos o SO₂ se debe hacer una vez homogeneizada la enzima en el mosto y/o uva.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsas de 100 g y botes de 1 kg.

Envase cerrado: consérvese el producto al abrigo de la luz, en lugar seco y fresco (preferentemente entre 5 y 15°C).

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese en nevera. Una vez abierto, utilícese dentro de un año.

El producto cumple con las características marcadas por:

FAO/WHO's Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)

Food Chemicals Codex (FCC) for food grade enzymes

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (CE) N. 606/2009