

# VINEMAX<sup>®</sup> CL-MG

Enzima enológica para procesos de clarificación



## Introducción

VINEMAX CL - MG es una preparación enzimática que presenta definidas actividades PME, PG, PL y glicosídicas secundarias, que contribuyen a una completa despectinización y clarificación de mostos destinados a procesos de vinificación tradicional y también aquellos con tratamientos térmicos severos y permitiendo exaltar los aromas varietales propios de cada tipo de uva.

## Características

VINEMAX CL - MG es una enzima pectolítica GRAS, derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus niger*.

Es activo en un rango de temperatura de 10°C a 55°C y pH de 2,6 a 5,2. Se mantiene activa dentro del pH del vino y en la presencia de concentraciones de alcohol y SO<sub>2</sub> de hasta 500 ppm.

Es desactivada ante la presencia de Bentonita.

## Envase

Cajas de 1 Kg conteniendo 10 pouches de 100 Grs. de peso neto cada uno.

## Dosis

0,5 - 2,0 ml/Hl.

## Aplicación

Se recomienda predisolver VINEMAX CL – MG en mosto o agua previo a su incorporación, en una relación de 10:1. Garantizar un tiempo de contacto mínimo de 1 a 4 hs. En condiciones ambientales normales. La completa despectinización dependerá de las características del sustrato, temperatura, pH, tiempo de contacto y dosis aplicada.

Se recomienda llevar a cabo los ensayos preliminares tendientes a ajustar la dosis a su nivel mínimo y así evitar sobredosisificaciones innecesarias.

## Almacenamiento

VINEMAX CL-MG debe ser almacenado en un lugar fresco y seco a una temperatura de 5° C a 20° C

## Manipuleo

Se encuentra disponible la hoja de seguridad del material.