

VINEMAX[®] CLX

Enzima enológica para procesos de termovinificación y elaboración de mostos concentrados



Introducción

La aplicación de calor en mostos favorece la extracción de los compuestos fenólicos que están presentes en la piel de la uva, principalmente las antocianos responsables del color en los mostos y vinos.

VINEMAX[®] CLX

- Mejora la clarificación
- Incrementa la extracción de polifenoles
- Estabiliza del color
- Optimiza el prensado

Características

VINEMAX EC es una enzima pectolítica GRAS, con actividades secundarias, derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus niger*. Es activa en un rango de temperatura de 10°C a 50° C y pH de 2,5 a 5,5. La actividad aumenta con la temperatura, aunque el excesivo calor podría desactivar el producto. Se mantiene activa dentro del pH del vino y en la presencia de concentraciones de SO₂ de hasta 500 ppm. Es desactivada ante la presencia de bentonita.

Actividad

120 PLu/ml.

Envase

Bidones de 20 Kg. de Peso Neto

Dosis

1,0 - 3,0 ml/hl. Se sugiere diluir 10 veces su peso en agua o mosto para garantizar una adecuada homogeneización.

Almacenamiento

VINEMAX CLX 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.