

VINEMAX[®] BG

Enzima enológica para filtración y/o crianza sobre lías



Introducción

VINEMAX[®] BG es una formulación enzimática a base de pectinasas con significativos niveles de actividad en betaglucanasas, obtenida a partir de procesos biotecnológicos de fermentación controlada de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* y *Trichoderma harzianum*.

VINEMAX[®] BG

- Mejora la filtración.
- Mejora la clarificación.
- Aplicable a vinos afectados por Botrytis
- Favorece la liberación de polisacáridos provenientes de las levaduras, tales como manoproteínas.
- Minimiza los tiempos de envejecimiento.

Características

Se activa en un rango de temperatura de 10° C a 50° C y pH de 2,5 a 5,5..

Se mantiene activa dentro del pH del vino y en la presencia de concentraciones de SO₂ de hasta 500ppm.

Es desactivado ante la presencia de bentonita

Envase

Bidones de 20 Kg. de Peso Neto

Dosificación

Para filtración: 2,0 - 4,0 ml/Hl. durante 2 días

Para crianza de lías: 3,0 a 5,0 ml/Hl. Remover una vez por semana. Transcurridas 4 semanas, operaciones de cata permitirán determinar cuándo realizar el trasiego.

Forma de uso

Diluir la enzima antes de la adición. añadir la solución al final de la fermentación

Almacenamiento

VINEMAX[®] BG debe ser almacenado en un lugar seco y fresco, a una temperatura de 5° C a 20° C.

Manipuleo

Se encuentra disponible la hoja de seguridad del material.