

# VINEMAX<sup>®</sup> CLEAR

Enzima para una Completa Despectinización de Jugos y Mostos de Uvas



## Introducción

La clarificación de los mostos requiere del uso de una enzima pectolítica que garantice una elevada velocidad de proceso con óptimos resultados. VINEMAX CLEAR es un complejo enzimático derivado de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*, que posee alta concentración y especificidad de PL, PE, PG y otras actividades secundarias. En consecuencia resulta ser un auxiliar tecnológico apropiado para maximizar rendimientos y mejorar la calidad final en procesos de vinificación

### VINEMAX<sup>®</sup> CLEAR

- Incrementa la calidad del jugo
- Incrementa la producción total
- Mejora el asentamiento
- Mejora el filtrado

## Introducción

VINEMAX CLEAR 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 el pH del vino y en la presencia de concentraciones de alcohol y SO<sub>2</sub> de hasta 500 ppm. Es desactivado ante la presencia de bentonita.

### Actividad

100 - 120 PLu/ml.

### Envase

Bidones de 20 Kg. de Peso Neto

### Dosis

0,5 - 2,0 g/hl.

### Almacenamiento

VINEMAX CLEAR debe ser almacenado en un lugar refrigerado a una temperatura de 5° C a 20° C

### Manipuleo

Se encuentra disponible la hoja de seguridad del material

VINEMAX<sup>®</sup> CLEAR