

VINEMAX[®] EC-MG

Enzima enológica para vinos tintos



Introducción

VINEMAX EC - MG es una preparación enzimática a base de pectinasas para ser usada en procesos de elaboración de vinos tintos de moda.

Su uso garantiza una rápida y eficaz hidrólisis de los polisacáridos presentes en el mosto, una efectiva liberación de los precursores aromáticos y taninos facilitando los procesos de filtración sin pérdida significativa de color y aroma

Características

VINEMAX EC - MG es una enzima pectolítica GRAS, derivada de cepas seleccionadas no GMO de *Aspergillus niger*, obtenidas a partir de procesos de fermentación Koji.

Es activo en un rango de temperatura de 10°C a 55°C y pH de 2,5 a 5,5. Se mantiene activa dentro del pH del vino y en la presencia de concentraciones de alcohol y SO₂ de hasta 500 ppm.

Se desactiva ante la presencia de Bentonita.

Envase

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

Dosis

1,0 - 3,0 g/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 2 a 8 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 sobredosificaciones innecesarias.

Almacenamiento

VINEMAX EC-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.