

VINEMAX[®] M

Pectinasa para procesos de elaboración de mostos de uva



Introducción

VINEMAX[®] M es una formulación enzimática a base de pectinasas derivadas de cepas seleccionadas *Aspergillus niger* que garantiza una hidrólisis completa de la pectina presente en los jugos y mostos de uvas. Se aplica especialmente en procesos rigurosos en los cuales se utilizan prensas y/o decanters con niveles de temperaturas de hasta 60° C, brindando los siguientes beneficios:

VINEMAX[®] M

- Disminuye los tiempos de despectrinización
- Minimiza el tiempo de formación del sombrero
- Reduce la viscosidad, optimizando las condiciones operativas del proceso de evaporación / concentración.
- Incrementa la estabilidad y color del mosto.

Características

VINEMAX M se activa en un rango de temperatura de 10° C a 60° C y pH de 2,3 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 SO_2 de hasta 500 ppm. Es desactivado ante la presencia de bentonita.

Actividad

1000 PEu/ml.

Envase

Bidones de 20 Kg. de Peso Neto

Dosis

0,8 - 3,0 ml/Hl. dependiendo de las condiciones de proceso y de la calidad de la materia prima utilizada

Almacenamiento

VINEMAX M 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