

VINEMAX[®]

SW

Enzima despectinizante para la clarificación del mosto de uva



Introducción

Es una preparación enzimática a base de pectin metil estearasas y endo poligalacturonas que permiten reducir rápidamente la viscosidad del mosto minimizando los tiempos de clarificación, con una sustancial mejora de los rendimientos en las etapas de centrifugación y filtración.

Características

VINEMAX SW 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 del pH del vino y en la presencia de concentraciones de alcohol y SO_2 de hasta 500 ppm. Es desactivada ante la presencia de bentonita

Actividad

100 - 120 PLU/ml.

Envase

Bidones de 20 Kg. de Peso Neto

Dosis

0,8 - 3,0 ml/hl. de mosto

Almacenamiento

VINEMAX SW 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.

VINEMAX[®] SW