

Composição e Características Gerais

A enzima líquida BIOTECZYME EXTRA L é uma preparação que possui atividade pectolítica, específica para maceração pelicular de uvas brancas. A aplicação de BIOTECZYME EXTRA L em criomaceração promove uma rápida redução de viscosidade do mosto de prensa, aumentando a eficiência das trocas térmicas e, conseqüentemente, menor gasto de frigorias. Além disso, a presença de atividades complementares de celulase e hemicelulase garantem uma degradação rápida das paredes celulares e das membranas das células de uva, favorecendo, deste modo, a passagem de substâncias nobres das películas (em particular os precursores aromáticos) para o mosto. BIOTECZYME EXTRA L não é obtida a partir de OGM's (Organismos Geneticamente Modificados) e não contém atividades secundárias negativas como oxidase, antocianase e cinamil-esterase.

Aplicação

A aplicação de BIOTECZYME EXTRA L na maceração pelicular de uvas brancas permite obter vinhos mais ricos e mais complexos sensorialmente, mais estruturados e com grande potencial de envelhecimento. A utilização de BIOTECZYME EXTRA L durante a maceração ou na prensagem, favorece um aumento do rendimento em mosto em 6 a 8%, e como demonstrado experimentalmente em uvas Chardonnay, existe um aumento considerável na quantidade de NPA (Nitrogênio Prontamente Assimilável) no mosto de prensa. Além disso, a atividade de degradação das pectinas de BIOTECZYME EXTRA L facilita a clarificação do mosto, permitindo reduzir (ou até mesmo dispensar) a dose de enzimas de clarificação a aplicar posteriormente.

Dose e Forma de Uso

2 - 6 mL/100 Kg.

A aplicação da dose mais elevada será recomendada para situações de baixo pH, baixa temperatura, macerações curtas e no caso de uvas não suficientemente maduras.

Por ser uma enzima líquida, BIOTECZYME EXTRA L pode ser utilizada tal como é fornecido ou diluída 10 vezes. Deve ser aplicada diretamente na prensa ou às uvas de forma uniforme ou ao tanque durante a fase de enchimento.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem de 1 kg, 5 kg e 25 Kg.

Embalagem fechada: conservar o produto protegido da luz, da umidade; evitar oscilações bruscas de temperatura; nestas condições, a atividade manter-se-á estável durante dois anos após a produção.

BIOTECZYME EXTRA L

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.

