

MYZYM READY'UP™

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Осветление сусла методом флотации



↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Эффективность осветления сусла флотационным методом зависит в большой мере от степени его вязкости, уменьшение которой достигается только посредством гидролиза пектинов винограда, осуществляемого под действием ферментов.

MYZYM READY'UP™ / МИЗИМ РЕДИ'АП™ - суспензия пектолитических ферментов с синергетическим эффектом, ускоряет процесс увлечения частиц, загрязняющих сусло, к поверхности. Препарат в жидкой форме удобен в применении, в частности при использовании на крупных винодельческих предприятиях.

↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Состав (основная активность): ферменты групп полигалактуроназ, пектинэстераз и пектинлиаз.
- Активность циннамил-эстеразы: слабая. Снижен риск потери свежести аромата.
- Форма выпуска: жидкая.

↓ ДОЗЫ

- 2 - 3 мл/гл (0,2 - 0,3 мл/дал)

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат в 10-кратном количестве воды. Вносить на возможно более ранней стадии переработки винограда: в приёмный бункер, пресс или в крайнем случае в ёмкость для осветления сусла.

Использовать устройство для капельного введения раствора, насос-дозатор или другую систему дисперсии, которая обеспечит равномерное распределение препарата в мезге и сусле. Перемешать до однородного состояния после добавления в сусло путём перекачивания ёмкости по замкнутому циклу снизу-вверх (фр. - «ремонтаж» / remontage).

Не проводить обработку бентонитом одновременно с задачей ферментов.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пластиковых флаконах по 1 л, в канистрах по 10 л и 20 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 4 - 8°C. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки.