

# EXTRAZYME PROCESS

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Enzima de extracción.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EXTRAZYME PROCESS** es una preparación enzimática concentrada constituida de actividades pectolíticas seleccionadas por su aptitud a favorecer la extracción de los componentes fenólicos durante la maceración pelicular.

**EXTRAZYME PROCESS** ha sido desarrollada para satisfacer las necesidades de productores trabajando a gran escala.

**EXTRAZYME PROCESS** mejora significativamente la densidad del color y las calidades organolépticas de los vino obtenidos.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

**EXTRAZYME PROCESS** se presenta bajo la forma de microgránulos perfectamente solubles.

Idealmente, la temperatura de utilización de **EXTRAZYME PROCESS** no debería ser inferior a 15°C, ni superior a 65-70°C.

Si la temperatura es inferior a 15 °C, se aconseja duplicar las dosis indicadas.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Diluir el contenido de una caja de 100 g en un litro de agua fría, mezclar hasta su disolución completa.

Incorporar al mosto, homogeneizar por remontado.

Precauciones de empleo: No utilizar en caso de vendimias insuficientemente maduras o alteradas.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 4 g para 100 kg de vendimia.

Las dosis de empleo y los tiempos de contacto varían según el tipo de vinificación.

Una aeración complementaria y la utilización del tanino TANIN SR permitirán la estabilización del color.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cubo de 10 kg

Se aconseja utilizar el producto en los 3 días siguientes su apertura y almacenarlo en un lugar seco.

**EXTRAZYME PROCESS** pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España