

MYZYM CLARIF™

PREPARACIONES ENZIMÁTICAS

Clarificación de mostos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

Las pectinas de la uva son polisacáridos que forman una malla densa, lo que aumenta la viscosidad del mosto y hace que la sedimentación de las lías sea particularmente lenta.

MYZYM CLARIF™ es una preparación de enzimas pectolíticas sinérgicas altamente purificadas, que acelera la sedimentación de las lías del mosto mediante la hidrólisis de las pectinas.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Principales actividades enzimáticas: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinliasas.
- Actividad cinamilesterasa: no detectable. De esta forma se conserva la frescura aromática de los vinos blancos y rosados.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ DOSIS DE USO

- De 1 a 3 g/hL para la clarificación de los mostos. 1 g/hL corresponde a 1 cL de suspensión líquida por hL.

↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso de agua fría. Mezclar hasta su completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de recepción, durante el encubado o en el mosto.

Utilizar un sistema de goteo, una bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una perfecta homogeneización dentro de la vendimia o del mosto. Tras su incorporación al mosto, homogeneizar mediante un remontado.

No realizar ningún tratamiento con bentonita durante el enzimado.

↓ ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- 50 g, 250 g, 1 kg, 10 kg y 20 kg.

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe usarse rápidamente. Tras su preparación, utilícese ese mismo día.