

# MYZYM READY CH™

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Formulación lista para su uso para la clarificación de los mostos champenois en condiciones clásicas

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM READY CH™ es una preparación enzimática líquida que favorece el desfangado, al acelerar la fase de floculación. Las pectinas quedan perfectamente degradadas, lo que permite una buena clarificación y un excelente asentamiento de las lías.

Su concentración específica permite mantener una buena eficiencia en los mostos extraídos al final del ciclo de prensado.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen : extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales : poligalacturonasas, pectinesterasas y pectineliadas.
- Actividad cinamilesterasa : indetectable.
- Forma : líquida.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 0,5 a 2 cL/hL, es decir, 13 a 50 cL por orujo de 4 000 kg (25,5 hL de mosto extraído).

### ↓ MODO DE EMPLEO

Incorporar lo antes posible : en la cuba de la prensa, o en su defecto, durante el traspaso del mosto a la cuba de desfangado.

Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en el mosto.

Tras la incorporación al mosto, mezclar bien mediante un removido / remontado.

No realizar un tratamiento con bentonita durante el enzimado y evitar añadir bisulfito y enzima simultáneamente.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bidones de 0,5 L, 1 L y 5 L.

Consérvese en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 4 y 8 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.