

MYZYM READY PRESS™

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Повышение эффективности процессов мацерации и прессования винограда при производстве белых и розовых вин

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Применение **MYZYM READY PRESS™** / **МИЗИМ РЕДИ ПРЕСС™** оптимизирует проведение операции заполнения пресса (в частности, если при этом используется накопительная ёмкость), позволяет увеличить выход сока, сократить циклы прессования, облегчить осветление сула-самотёка, полученная выжимка содержит меньшее количество влаги.

МИЗИМ РЕДИ ПРЕСС™ способствует извлечению предшественников ароматов и формированию сенсорного профиля вина, также в ходе прессования уменьшается экстрагирование фенольных веществ.

▶ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Источник получения: очищенный экстракт из культур *Aspergillus niger*.
- Состав (основная активность): ферменты групп полигалактуроназ, пектинэстераз, пектинлиаз, гемицеллюлаз.
- Активность циннамил-эстеразы: не обнаруживается. Таким образом сохраняется свежесть аромата белых и розовых вин.
- Форма выпуска: жидкая.

▶ ДОЗЫ

- 2 - 3 мл/гл (0,2 - 0,3 мл/дал)

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат в 10-кратном объёме воды. Вносить на возможно более ранней стадии технологического процесса переработки винограда.

Использовать устройство для капельного введения раствора, насос-дозатор или другую систему дисперсии, которая обеспечит равномерное распределение препарата в мезге.

Не проводить обработку бентонитом одновременно с задачей ферментов.

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пластиковых флаконах по 1 л и в канистрах по 20 л

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