

# MYZYM ULTRA CLARIF™

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Clarificación de los mostos en condiciones difíciles.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM ULTRA CLARIF™ es un preparado de enzimas pectolíticas altamente purificadas y concentradas que aceleran la decantación de los fangos del mosto en condiciones difíciles, por hidrólisis de las pectinas.

Las pectinas de la uva son polisacáridos que forman un denso entramado y aumentan la viscosidad del mosto, haciendo que la sedimentación de los fangos sea especialmente lenta. Numerosos parámetros aumentan el contenido péctico (variedad de hollejo grueso, estrés hídrico, vendimia mecánica, prensado intenso, escasa madurez).

Gracias a su actividad endopoligalacturonasa particularmente elevada, MYZYM ULTRA CLARIF™ favorece una hidrólisis extremadamente rápida de las pectinas del mosto. Su actividad sigue siendo elevada a pesar de las condiciones de uso difíciles (pH bajo y temperatura baja).

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: endo y exo-poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinliasas. Con actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de las regiones pécticas ramificadas.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable. De este modo se conserva el frescor aromático de los vinos blancos y rosados.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 2 g/hL

### ↓ MODO DE EMPLEO

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

Utilizar un sistema gota a gota, de bomba dosificadora u otro método de dispersión que permita alcanzar una homogeneidad perfecta en la vendimia o en el mosto. Tras la incorporación al mosto, mezclar bien mediante un remontado.

No realizar un tratamiento con bentonita durante el enzimado.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 50 g, 250 g, 1 kg y 10 kg.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Tras su preparación, usar durante el día.