

ENZIMA EXTRACCIÓN TOP FCE

EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL COLOR | AUMENTO DE LA ESTRUCTURA Y LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA

CARACTERÍSTICAS

ENZIMA EXTRACCIÓN TOP FCE DOLMAR es un preparado enzimático concentrado con amplia actividad secundaria. Ayuda en la extracción y estabilización del color en los vinos tintos así como en su enriquecimiento en taninos, aportando de esta forma mayor estructura y complejidad.

ENZIMA EXTRACCIÓN TOP FCE DOLMAR ayuda en la extracción de los aromas obteniendo vinos con un mayor perfil aromático.

Recomendado en la elaboración de tintos de alta gama donde el contenido polifenólico requerido es alto.

ENZIMA EXTRACCIÓN TOP FCE DOLMAR contiene una baja concentración de cinamil-esterasa reduciendo así la cantidad de ácidos fenoles libres y limitando la concentración de 4-vinil-fenol y 4-vinil-guaiacol.

El uso de ENZIMA EXTRACCIÓN TOP FCE DOLMAR permite obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida, con mayor calidad organoléptica.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada de 1 a 3 g/100 kg.

UTILIZACIÓN

Disolver ENZIMA EXTRACCIÓN TOP FCE DOLMAR a razón de 50 g de producto por 1 litro de mosto.

Adicionar la disolución durante el encubado al total de volumen a tratar, asegurando una buena homogeneización.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en lugar seco y sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.

Para la conservación de un año para otro: mantener entre +4°C y +8°C. Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico y utilizar rápidamente.

PRESENTACIÓN

Microgranulados.

Envase de 250 g.

Consultar para otras presentaciones.

