

ENZIMA MACERACION PRO

Extracción de aromas, estabilización proteica

CARACTERÍSTICAS

ENZIMA DE MACERACION PRO preparado enzimático concentrado que engloba actividades tales como pectinasa, celulasa y hemicelulasas, capaces de extraer los precursores aromáticos situados en la piel de la uva.

Destacar dentro de las actividades secundarias de la **ENZIMA DE MACERACION PRO** aquellas que ayudan en la eliminación de las proteínas de membrana, contribuyendo a la estabilidad.

ENZIMA DE MACERACION PRO DOLMAR ayuda no sólo al desarrollo aromático sino también por sus actividades pectolíticas ayuda en el desfangado, mejora del rendimiento del prensado, clarificación y filtración de los vinos tratados.

Con la **ENZIMA DE MACERACION PRO** conseguimos:

- Extracción de precursores aromáticos de la piel.
- Reducción de proteínas inestables en mosto.
- Reducción de la dosis necesaria de bentonita para la estabilización posterior de los vinos.

Vinos con mayor persistencia, complejidad e intensidad aromática.

DOSIS DE EMPLEO

Su utilización para vino blanco es de 1 a 3 g/hl. Como para todas las enzimas, irá en función de la temperatura de trabajo y del tiempo de contacto.

UTILIZACIÓN

Añadir al total del volumen a tratar asegurando un buen reparto del producto.

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

Envases de 250 g.

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.

