

Ecozym CLAR

ENZIMAS

CLARIFICACIONES MÁS RENTABLES

Ecozym Clar es una preparación enzimática pectolítica que rompe los enlaces pécticos del mosto, facilitando la clarificación y el desfangado de los mostos blancos y rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Clar se obtiene a partir del cultivo de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Ecozym Clar acelera la clarificación del mosto facilitando la expresión del potencial aromático varietal. Aconsejada para desfangados estáticos y dinámicos.
- Ecozym Clar consigue una rápida disminución de la viscosidad del mosto permitiendo rendimientos superiores en filtros de vacío y centrifugas.
- Fomenta la compactación de las heces y los rendimientos de desfangado o clarificación.

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Actividades enzimáticas pectolíticas: pectinlasi (PL), poligalacturonasa (PG), pectinesterasa (PE) y arabanasa (AR).

Ecozym Clar se encuentra exenta de actividad cinamil esterasa (FCE).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-3 g/hl a 20° C durante 8 - 12 horas.

- Se recomienda la realización de ensayos de laboratorio para optimizar la dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.
- Diluir en diez veces su peso en agua la cantidad total correspondiente a la totalidad del mosto a tratar y añadir después del estrujado y despalillado o durante el llenado de la prensa o macerador.

- Preparar la dilución máximo 1h antes de su uso.
- Proceder a la clarificación cuando el nivel de despectinización sea el deseado.

PRESENTACIÓN

Ecozym Clar es un preparado granulado color crema estandarizado con maltodextrina.

Envases de 100 y 500 g.

CONSERVACIÓN

- Conservar en el envase de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.
- Una vez abierto el envase, mantener a 4°C.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.