

Ecozym



SUPERCLAR

ENZIMAS

ENZIMA PARA CLARIFICACIÓN Y MACERACIÓN EN FRÍO

Ecozym Superclar es una preparación enzimática específica para la producción.

Incrementa y ahorra tiempo. Aprovecha al máximo las uvas blancas y produce vinos con un mejor perfil aromático.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Ecozym Superclar se obtiene a partir de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*.
- Permite asegurar entre un 10 y un 20% más de producción de mosto yema. También aumenta la producción de zumo reduciendo el volumen de lías gruesas en un 50%.
- Ecozym Superclar

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-3 ml/hl A 20° C durante 1 - 2 horas.

- Optimizar la dosis en función de la temperatura, tiempo de acción y variedad de la uva.

•

PRESENTACIÓN

Ecozym Flotattion es un preparado líquido estandarizado con KLC y estabilizado con sorbato potásico.

Garrafas de 25 kg.

CONSERVACIÓN

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

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (CE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 6 // 03/05/2023.

