

EVERZYM MPL

EVERZYM MPL je koncentrovaný pektínový prípravok v tekutej forme s druhotnou aktivitou pre hydrolyzovaný pektín, obzvlášť omogalatturonami, arabinans a arabicogallatans.

EVERZYM MPL bol vyvinutý, aby uspokojil nové potreby výroby bieleho vína s viac štruktúrami a typickosťou. Aby sa dosiahlo tohto cieľa, enologické technológie sú silnejšie v extrahovaní (získavaní) najvyššej kvality polysacharidov a pôvodných aróm z hrozna pomocou napr. „sorpčnej macerácie“.

EVERZYM MPL ovláda ty vhodné enzýmové aktivity pre ciele pôsobenie na šupku bobule a dužinu, je schopný zrýchliť a zvýšiť extrakciu vytekajúcej šťavy, šetrí lisovací proces a presun pôvodných aromatických látok a polysacharidov z hrozna do vína. Pektínové aktivity EVERZYM u MPL dovoľuje pozdvihnúť organoleptické vlastnosti vína, ktoré vyústia v plnšie, viac voňajúce a typické.

Všeobecná charakteristika a použitie:

EVERZYM MPL je zvlášť vhodný pre spracovanie rozomletého hrozna, kde pomôže extrakcii aróm počas macerácie šupiek.

EVERZYM MPL taktiež dovoľuje získať čistejší nápoj vďaka svojmu pôsobeniu na rozpustné pektíny hrozna.

EVERZYM MPL je aktívny:

- už pri pH < než 3
- pri teplote > 10 °C
- pri normálnych hodnotách SO₂

Použitie EVERZYM u MPL prináša nasledovné výhody:

- zlepšenie kvality vína (arómy a štruktúry)
- reaguje vo veľmi krátkom kontaktnom čase
- zvýšenie celkovej výťažnosti, obzvlášť vytekajúcej šťavy
- optimalizácia lisovacieho procesu redukciami času
- zaručuje kompletnú hydrolyzu pektínov
- zrýchlenie čírenia nápojov a vína
- obmedzuje objem usadeniny a zlepšuje filtráciu

Dávkovanie: 1-3 g/hl

Návod na použitie:

EVERZYM MPL je v tekutej forme pripravený priamo k použitiu, alebo je možné ho rozriediť vo vode v pomere 1:10 pre rovnomerné naniesenie prípravku na hrozno. Kontaktný čas môže byť od 30 minút až po niekoľko hodín.

Balenie: 1 kg - skladujte pri teplotách 5-15 °C na suchom mieste.

Poznámka:

EVERZYM LIQUID je produkt vyrábaný bez akejkoľvek GMO technológie podľa nariadenia EU 98/81/EC.