

ENZIMA CLARIFICACIÓN FCE

DESFANGADO DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS | CLARIFICACIÓN DE VINOS DE PRENSA

CARACTERÍSTICAS

ENZIMA CLARIFICACIÓN FCE DOLMAR engloba actividades pectolíticas concentradas como poligalacturonasa, pectinametil-esterasa y pectato-liasa que hidrolizan las pectinas de la uva favoreciendo así el desfangado y la limpidez de los mostos y vinos.

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

El uso de ENZIMA CLARIFICACIÓN FCE DOLMAR permite obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida.

Con ENZIMA CLARIFICACIÓN FCE DOLMAR conseguimos aumentar la rapidez en el desfangado de los mostos aun a bajas temperaturas así como la calidad del mismo, facilitando también la clarificación y filtración posterior de los vinos.

La ENZIMA CLARIFICACIÓN FCE DOLMAR posee el certificado Kosher, siendo apta para la elaboración de este tipo de vino.

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

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

UTILIZACIÓN

Disolver ENZIMA CLARIFICACIÓN FCE DOLMAR con mosto (aproximadamente 50 g por 1 l.)

Adicionar 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

Bolsa de 100 o 250 g.

ATENCIÓN

No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que éstas serían adsorbidas por ella.

Utilizar la bentonita aproximadamente 2-3 horas después de adicionar las enzimas.

Esperar un tiempo (½ - 1 hora) entre la adición de sulfuroso y las enzimas.

