

Primuszym Blanc



Preparación enzimática pectinasa líquida para desfogado de mostos

Las enzimas son herramientas enológicas naturales. El principal objetivo de un enólogo es preservar e incluso potenciar los diferentes componentes de la uva que determinarán la calidad final del vino.

Las enzimas se utilizan para obtener una mejor extracción inicial de varios componentes (zumo, color, aromas...) mejorando su intensidad. Añadidas al mosto o vino, las enzimas pueden hidrolizar las problemáticas sustancias de alto peso molecular como pectinas, proteínas y beta-glucanos, mejorando la clarificación y la filtración.

También es importante destacar que el uso de enzimas no afecta a los aromas y características propias del vino a tratar ya que estas se encuentran presentes en la uva y su utilización no pone en peligro la integridad de los métodos tradicionales que mucho enólogos han heredado a través de los siglos.

Características:

Primuszym Blanc es una formulación con alta actividad pectinasa líquida ámbar apta para su uso en la industria alimentaria.

Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

Primuszym Blanc ejecuta una rápida caída de la viscosidad del mosto, permitiendo desfogados muy veloces y eliminando de esta forma las partículas no deseables para la obtención de vinos blancos de calidad. **Primuszym Blanc** evita problemas de oxidación del mosto, desarrollo de la microflora salvaje y desnutrición del mosto.

Los beneficios que aportan su utilización son los siguientes:

- Incrementa la frescura típica de la variedad utilizada.
- Rápido desfogado.
- Mejora la filtración.

Modo de Empleo:

La dosis de enzima a usar depende de los procesos y de la temperatura procesada.

- 2-3 ml. /Hl. de mosto.
- Temperatura adecuada de utilización: + 10°.
- Actúa con pH de 2.8 a 5.
- Añadir al mosto recién extraído, homogenizar con remontado.

No se debe aplicar bentonitas ya que la bentonita absorbe las proteínas enzimáticas y al mismo tiempo las inactiva

Envasado: Bote de 1 KG.

Conservación: Almacenar en lugar fresco y seco, preferiblemente frío (<10°C)

"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/06/11 -"