

primuszym plus

PROPIEDADES:

Primuszym plus es una preparación líquida enzimática alimentaria especialmente creada para el tratamiento de vinos tintos con alto potencial en materia colorante.

Gracias a su alta concentración logramos introducir una baja dosificación del producto y debido a lo adecuado del tamaño de su envase obtenemos una increíble facilidad de uso en la elaboración de cantidades de vino seleccionadas.

Primuszym plus mejora la extracción de color ya que hace que las paredes celulares de la piel de la uva se vuelvan permeables rápidamente, facilita la extracción de antocianos para obtener vinos más estructurados y complejos y actúa sobre el orujo aumentando su permeabilidad y permitiendo un aumento notable en el rendimiento de mosto.

DOSIS:

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

Las cantidades recomendadas son:

0,5-3 ml. /Hl. de mosto.

COMPOSICION:

Primuszym plus es una formulación hemicelulásica y betaglucanásica líquida ámbar apta para su uso en industria alimentaria. Es producida por una cepa no modificada genéticamente.

Esta enzima se encuentra libre de actividad cinamil-esterasa.

MODO DE EMPLEO:

Recomendamos agregar las enzimas de maceración solo en condiciones óptimas. Las enzimas son proteínas y tienden a ser inactivadas por los taninos. El momento adecuado sería durante un remontado, justo cuando comienza la fermentación alcohólica.

Tampoco deben aplicarse bentonitas ya que la bentonita absorbe las proteínas enzimáticas y al mismo tiempo las inactiva.

Rango de PH para una mejor actuación: 4-6.
La temperatura del medio preferentemente por encima de 15°C.

CONSERVACIÓN:

Conservar cerrado en lugar seco y frío (<10 °C)

ENVASE:

Bote de 200 g.