

PECTILYSE RED

Enzimas pectolíticas

PARA LA EXTRACCIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS DE LA UVA EN LA VINIFICACIÓN EN TINTO

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **PECTILYSE RED** es una preparación enzimática de pectinasas destinada a la extracción de los compuestos fenólicos de la uva en la vinificación en tinto.
- ◆ Las pectinasas contenidas en **PECTILYSE RED** han sido producidas en la fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* sobre sustratos naturales.
- ◆ **PECTILYSE RED** posee las tres actividades pectolíticas principales (poligalacturonasa, pectina esterasa, pectina liasa), completadas con actividades celulásicas y hemicelulásicas para favorecer la destrucción de los tejidos celulares.
- ◆ **PECTILYSE RED** está recomendado para:
 - mejorar la maceración en tinto (pre y post fermentativa)
 - facilitar el prensado y la clarificación de mostos tintos

DOSIFICACIÓN

- ◆ **Vinificación en tinto (maceración) : 2 a 3 g/hL**

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver en aproximadamente 10 veces su peso en mosto (100 g en 1 L).
- ◆ Añadir al total de volumen a tratar, asegurando una buena repartición.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Conservar a una temperatura inferior a 25°C.
- ◆ Para la conservación de un año para otro: conservar entre +4°C y +8°C.
- ◆ Una vez abierto el envase: conservar en frío y utilizar rápidamente.

PRESENTACIONES

- ◆ **PECTILYSE RED :**
Presentación microgranulada para una disolución más fácil - caja de 500 g or 1kg.

CONDICIONES DE SEGURIDAD

- ◆ **PECTILYSE RED está clasificado como Xn-Nocivo**
R42: posibilidad de sensibilización por inhalación.

La información suministrada se corresponde con el estado actual de nuestros conocimientos. Se proporciona sin que ello suponga un compromiso o una garantía en la medida en que las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de los datos de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin previo acuerdo.