

PECTILYSE WHITE

Enzimas pectolíticas

PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS

CARACTERÍSTICAS

- ♦ **PECTILYSE WHITE** es una preparación enzimática de pectinasas destinada a la clarificación de mostos blancos y rosados.
- ♦ Las pectinasas contenidas en **PECTILYSE WHITE** han sido producidas en la fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*, sobre sustratos naturales.
- ♦ **PECTILYSE WHITE** posee las tres actividades pectolíticas principales: poligalacturonasa, pectina esterasa, pectina liasa. Sus niveles de actividad actúan para degradar eficazmente las pectinas de los mostos.
- ♦ **PECTILYSE WHITE** contribuye a :
 - clarificar y desfangar rápida y cualitativamente los mostos blancos y rosados
 - facilitar la clarificación y la filtración del vino.

DOSIFICACIÓN

- ♦ **Desfangado, clarificación** : 1 a 2 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 WHITE** :
Presentación microgranulada para una disolución más fácil - caja de 500 g o 1kg.

CONDICIONES DE SEGURIDAD

- ♦ **PECTILYSE WHITE** 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.