

# MYZYM ELEVAGE™

## PREPARADOS ENZIMÁTICOS

**Incremento del volumen, estructura y de los aromas por autólisis acelerada de las levaduras.**

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**MYZYM ELEVAGE™** es un preparado concentrado en actividad beta [1,3-1,6] glucanasa, que contribuye a la liberación de los compuestos contenidos en la pared de la levadura, responsables de la redondez y el sabor.

**MYZYM ELEVAGE™** refuerza la calidad de la estructura de los vinos aportándoles volumen, dulzor y permite reducir la duración de la crianza sobre lías

Enfin, **MYZYM ELEVAGE™** reduce la viscosidad de los vinos y contribuye a su mejor filtrabilidad.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger* y *Trichoderma harzianum*.
- Actividades enzimáticas principales: beta-[1,3-1,6]-glucanasas, pectinasas. Con actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de las regiones pécticas ramificadas.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 3 g/hL

### ↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso en agua fría. Incorporar al vino, homogeneizar mediante remontado.

Modo de empleo: La adición se realizará durante el primer bâtonnage al final de la fermentación alcohólica, para beneficiarse de una temperatura óptima.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g.

Conservar en un lugar seco, bien ventilado, libre de olores y a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Tras su preparación, usar durante el día.