

MYZYM READY PRESS™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Preparado de enzimas líquido para maceración y prensado de vendimias destinadas a la elaboración de vinos blancos y rosados.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM READY PRESS™ optimiza el llenado de la prensa (en particular si pasa por un depósito intermedio) y aumenta los rendimientos de mosto. Permite reducir los ciclos de prensado, facilitar la clarificación de los mostos flor y obtener un orujo más seco.

MYZYM READY PRESS™ limita la extracción fenólica durante el prensado y permite un aumento en la extracción de los precursores de aromas y el control de los perfiles aromáticos.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: poligalacturonasas, pectinesterasas, pectinasas y hemicelulasas.
- Actividad cinamilesterasa: no detectable. De este modo, se preserva la frescura aromática de los vinos blancos y rosados.
- Forma: líquida.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 3 mL/hL.

↓ MODO DE EMPLEO

Diluir en 10 volúmenes de agua. Incorporar lo antes posible en el proceso.

Utilizar un sistema de goteo, bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una perfecta homogeneidad en la uva vendimiada.

No realizar ningún tratamiento con bentonita durante el enzimado.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En bidones de 1 L y 20 L.
- Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 4 y 8 °C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.