

MYZYM READY SPIRIT™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Formulación líquida para prensado y clarificación de mostos destinados a productos de destilación (baja PME).

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM READY SPIRIT™ es un preparado de enzimas pectolíticas, especialmente adaptado para el prensado de la vendimia destinado a la elaboración de vinos de destilación. En efecto, **MYZYM READY SPIRIT™** tiene una baja actividad pectin metil esterasa, de modo que limita la liberación de metanol.

Durante el prensado, **MYZYM READY SPIRIT™** mejora la liberación y el drenaje de mostos, lo que permite obtener un mayor volumen al prensar.

También acelera la decantación de las burbas del mosto, por hidrólisis de pectinas solubles.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Actividades enzimáticas principales: endo y exo-poligalacturonasas y pectinasas.
- Actividad cinamilesterasa: no detectable.
- Forma: líquida

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 3 mL/hL.

↓ MODO DE EMPLEO

Para favorecer la homogeneización del producto, es preferible diluir la cantidad de enzima extraída en 10 veces su volumen de agua. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, o en su defecto en la prensa/el encubado.

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

Precauciones: no realizar ningún tratamiento con bentonita de manera simultánea al enzimado. Las bentonitas tienen, en efecto, la propiedad de absorber enzimas. Si es necesario llevar a cabo un tratamiento con bentonita, se realizará tras la acción enzimática.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 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.