



ENZIMA NOVOCLAIR SPEED

Enzima granulada purificada FCE con actividad pectinasa para clarificación del mosto blanco y rosado

DESCRIPCION

Novocclair Speed es un preparado de pectinasa granulada producido por fermentación microbiana sumergida de especies de *Aspergillus* no modificadas genéticamente. Mediante un proceso de purificación específico, se elimina la actividad cinamil-esterasa no deseada y el color, produciendo un microgranulado casi blanco. **Novocclair Speed** es un preparado de pectinasa altamente concentrado y purificado que contiene principalmente actividad pectinliasa, poligalacturonasa y pectinesterasa.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Novocclair Speed

6.600 FDU 20° C/g

MODO DE EMPLEO

Novocclair Speed es apropiada para un proceso rápido de despectinización y reducción de viscosidad en el mosto durante la clarificación, con una consiguiente descomposición de las cadenas pecticas. El producto despectiniza el mosto de uva dentro de 1 o 2 horas (prueba de alcohol negativa), evitando la formación de turbidez de polisacáridos. El producto se añade como una solución al 10% después de la prensa mediante una bomba de dosificación o bien directamente en la tina de clarificación antes del llenado. En su caso, el tratamiento con bentonita debe realizarse cuando la despectinización está casi terminada porque si no las enzimas se absorben y no tienen efecto. La aplicación de hasta 500 ppm de SO₂ no tiene ninguna influencia sobre la actividad enzimática.

Enzima recomendada también para procesos de Flotación.

DOSIS

Clarificación de mosto blanco y rosado 1 g/hl
(Mejoramiento de la sedimentación)

Novocclair Speed contribuye a conseguir la clarificación dentro de 8-12 horas de condiciones prácticas de vinificación.

PRESENTACION

Novocclair Speed se presenta en latas de 100 g y 250 g envasadas en cajas de 10 kg y 5 kg, respectivamente.

ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar el producto a 0-25 °C en envase intacto, en lugar seco y protegido de la luz solar.