



# ENZIMA ULTRAZYM 100 G

**Enzima granulada altamente concentrada para la clarificación de mosto y vino prensa tinto**

## DESCRIPCION

**Ultrazym 100 G** es un preparado de pectinasa granulada producido por fermentación sumergida del microorganismo *Aspergillus niger* no modificado genéticamente que contiene principalmente actividades pectinliasa, poligalacturonasa, y pectinesterasa.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

**Ultrazym 100 G** es apropiada para un proceso de despectinización y reducción de viscosidad en el mosto o vino de prensa tinto durante la clarificación, con una consiguiente descomposición de las cadenas pecticas. Además, disminuye la necesidad de clarificantes.

**Ultrazym 100 G** 8.000 FDU 20° C/g.

## MODO DE EMPLEO

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 SO<sub>2</sub> no tiene ninguna influencia sobre la actividad enzimática.

## DOSIS

Clarificación de mosto de uva o vino de prensa tinto 1-2 g/hl. (Mejoramiento de la sedimentación).

## PRESENTACION

**Ultrazym 100 G** se presenta en latas de 100 g y 250 g envasados 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.