



ENZIMA VINOCLEAR CLASSIC

Enzima líquida muy concentrada para clarificación de vinos de consumo rápido

DESCRIPCION

VinoClear Classic es una enzima que ayuda a acelerar la clarificación de los mostos de uva antes del inicio de la fermentación alcohólica. Asimismo, reduce el volumen de lías gruesas, ayudando a disminuir los costos y a aumentar los beneficios.

También es recomendada para Flotación.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Favorece la clarificación más rápida del mosto de cualquier variedad y calidad de uva, aumenta la producción y la efectividad de sus equipos de clarificación duplicando su eficiencia. El mosto clarificado estará listo en la mitad de tiempo, por lo que podrá iniciar antes la fermentación alcohólica.

Reduce el volumen de lías gruesas entre un 30% y un 50%, aumentando con ello la producción de mosto.

Por su mayor concentración (FDU) **VinoClear Classic** aporta mayor poder de clarificación comparado con la misma dosis de las enzimas de la competencia.

MODO DE EMPLEO

- **VinoClear Classic** se añade al fondo del depósito al llenarlo después del prensado. La homogenización se lleva a cabo durante el llenado. La enzima actúa tan pronto como entra en contacto con el mosto. Cuanto más rápido se añada, mejor será el resultado. Para controlar la eficacia del tratamiento, se puede utilizar nuestro test de pectina que es una herramienta patentada por Novozymes que le permite supervisar la degradación de la pectina. (Consulte Capítulo Protocolos Técnicos)

Tiempo de contacto

- **VinoClear Classic** inicia su actividad tan pronto como se añade al mosto. A bajas temperaturas (5–10 °C), se recomienda un tiempo de contacto mínimo de tres horas para obtener la clarificación. No debe emplearse bentonita al mismo tiempo.

Temperatura

- **VinoClear Classic** inicia su actividad entre 5 °C y 60 °C. Para temperaturas más bajas, aconsejamos aumentar la dosis un 30% o aumentar el tiempo de contacto.

Ph

- **VinoClear Classic** actúa independientemente del pH del mosto (pH entre 2,9 y 4,0)

DOSIS

Se recomienda una dosis de 2-3 ml/hl.

La dosis es menor para variedades poco ricas en pectina como Chardonnay, y mayor para variedades ricas en pectina, como Sémillon, Moscateles, Sauvignon blanc o uvas poco maduras.

PRESENTACION

Bidon de 25L

ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido del sol. Temperatura entre los 0-10°C