

# EXTRAZIMA TERMOMACERACION

## ENZIMAS PECTOLITICAS

### CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

- EXTRAZIMA TERMOMACERACION es una preparación de pectinasas puestas a punto para degradar rápidamente las pectinas naturales del mosto.
- EXTRAZIMA TERMOMACERACION contiene las tres actividades pectolíticas principales (oligalacturonasa, pectina esterasas y pectina liasa). Estas tres enzimas se encuentran presentes en EXTRAZIMA TERMOMACERACION en unos niveles de actividad perfectamente adaptados para el uso enológico.
- Las pectinasas contenidas en EXTRAZIMA TERMOMACERACION son producidas por fermentación de cepas seleccionadas de *Aspergillus niger*, sobre sustratos naturales.
- EXTRAZIMA TERMOMACERACION respeta el codex enológico.
- EXTRAZIMA TERMOMACERACION permite:
  - Una clarificación rápida y eficaz.
  - Facilitar la clarificación y el filtrado de los vinos.
- Para la flotación, EXTRAZIMA TERMOMACERACION permite obtener en 2 o 3 horas, una clarificación completa y segura.
- El uso de EXTRAZIMA TERMOMACERACION permite obtener un mosto de mayor calidad de forma más fácil y rápida.

#### MODO DE EMPLEO

- Disolver EXTRAZIMA TERMOMACERACION en mosto (aproximadamente 50mL por litro)
- Adicionar al total de volumen a tratar, asegurando un buen reparto de producto.

#### Advertencia:

- No utilizar bentonita al mismo tiempo que las enzimas puesto que estas serían adsorbidas por ella. Utilizar la bentonita aproximadamente 1 hora después de la adición de las enzimas.
- Consulte a su enólogo para la dosificación de EXTRAZIMA TERMOMACERACION para casos particulares.

#### DOSIS DE EMPLEO

- Según el tiempo de acción la temperatura y el pH: 1 a 2 mL/hL.
- Para flotación: 0,5 a 2 mL/hL.

#### PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Envases de 25 kg
- Conservar el envase lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco sin olores.
- Mantener a una temperatura inferior a 5°C, desde la recepción.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.