

## EXTRAZIMA DESFANGADO

### ENZIMAS PECTOLITICAS

#### CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

#### MODO DE EMPLEO

- Disolver EXTRAZIMA DESFANGADO 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 DESFANGADO para casos particulares (bajas temperaturas, tiempos cortos de utilización)

#### DOSIS DE EMPLEO

- Desfangado (blancos y rosados)  
Desde el principio del proceso de desfangado:  
Según el tiempo de acción la temperatura y el pH: 1 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.