

## EXTRAZIMA PENSADO

### ENZIMAS PECTOLITICAS

#### MEJORA EL RENDIMIENTO EN MOSTOS DE PRIMERA

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

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

#### MODO DE EMPLEO

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

#### DOSIS DE EMPLEO

- Desde el principio del llenado del depósito y según el tiempo de acción, la temperatura y el pH: 0,5 a 2 mL/hL.
- Esta enzima también es recomendable utilizarla con bomba dosificadora en la bomba de vendimia.

#### 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.