

EVERZYM B

Enzima Pectolitico Liquido Concentrato

CARATTERISTICHE TECNICHE ED APPLICAZIONI

EVERZYM B è un preparato enzimatico concentrato liquido, **idoneo per le produzioni di vino biologico** in quanto in linea con le prescrizioni del Reg. CE N. 203 /2012 e Reg CE n. 834/2007, con particolare riferimento all'assenza di OGM e di derivati da OGM.

EVERZYM B è una preparazione enzimatica pectolitica specificatamente studiata per operare con efficacia in ambito enologico, anche a pH bassi; inoltre essa è attiva sia sulle pectine solubili sia su quelle insolubili.

Nella realizzazione dei **vini biologici**, **EVERZYM B** viene consigliato:

- ⇒ immediatamente dopo la pressa soffice sul mosto fiore, per la chiarifica
- ⇒ durante le fasi di riempimento della pressa, per facilitare il successivo illimpidimento del mosto
- ⇒ nel pigiato durante il riempimento delle vasche, per favorire la successiva chiarifica

DOSI D'IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Dosi: 1 - 3 g/hl di **EVERZYM B** nel pigiato, succo.

Dosare **EVERZYM B** in linea sul pigiato o nei primi ettolitri di mosto durante il riempimento della vasca da enzimare.

Diluire **EVERZYM B** in un secchio pulito, con acqua fredda meglio se dechlorata. La soluzione rimane stabile per max. 24 h se ben conservata e può essere utilizzata con pompe dosatrici.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Flaconi da 1 kg, Taniche da 25 kg

E' consigliabile conservare EVERZYM B a una temperatura tra 5 e 15°C

Prodotto Conforme Reg. CE N. 203/2012