

AFRODITE PEC

Enzima

CARATTERISTICHE GENERALI

AFRODITE PEC è un enzima liquido altamente concentrato, appositamente progettato per chiarifica dei mosti bianchi e rosa sottoposti a flottazione .

AFRODITE PEC è ottenuto dalla fermentazione sommersa di *Aspergillus niger* (non OGM) ed ha una composizione di singole attività enzimatiche, come il poligalatturanosi, pectin esterasi e pectin-liasi. Queste attività prevedono una veloce e completa degradazione delle pectine in modo da migliorare la decantazione a freddo. **AFRODITE PEC** è esente da agenti conservanti e indesiderate attività enzimatiche secondarie come la cinnamil-esterasi.

AFRODITE PEC può essere aggiunto:

direttamente sulle uve in fase di pigiatura

pressatura, favorendo l'estrazione delle sostanze nobili della buccia, in particolare i precursori aromatici in grado di evidenziare meglio i peculiari caratteri varietali del vitigno.

all'inizio o durante il riempimento del serbatoio

Attività pectolitica standardizzata minima 450 PA.

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

Sciogliere **WHITE PEC** in 10 parti di acqua o mosto ed aggiungere direttamente nella pigiatrice, nella pressa o nel serbatoio all'inizio del riempimento.

DOSI D'IMPIEGO

2-3 ml/hl in fase di flottazione a 15-20 °C per 2-8 ore

2-5 g/hl in fase di macerazione sulle bucce a 8-25 °C per 1-3 ore

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Buste in poliaccoppiato richiudibili da 0,500 kg

