



WHITE PEC

Enzima

CARATTERISTICHE GENERALI

WHITE PEC è un enzima pectolitico in forma granulare ad alta concentrazione per la chiarifica di mosti bianchi e rosé nella produzione di vini. **WHITE 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 del mosto in condizioni non estreme. **WHITE PEC** è esente da agenti conservanti e indesiderate attività enzimatiche secondarie come la cinnamil-esterasi. **WHITE 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.

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

1-3 g/hl in fase di decantazione a 15-20 °C per 2-8 ore
2-4 g/hl in fase di centrifugazione a 15-20 °C per 1-2 ore
2-5 g/hl in fase di macerazione sulle bucce a 10-25 °C per 1-3 ore

Si consigliano prove preliminari di laboratorio.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Buste in poliaccoppiato richiudibili da 0,500 kg

