

ENZIMA PARA MACERAÇÃO DE UVAS TINTAS

A **PROZYM THERMO** é uma preparação com várias atividades pectolíticas e outras atividades secundárias. Devido à sua elevada concentração e formulação de atividades, esta enzima tem uma atuação muito rápida na fragilização e ruptura de tecidos vegetais.

As atividades pectolíticas que a **PROZYM THERMO** possui permitem uma rápida degradação de todas as pectinas e outras mucilagens do mosto permitindo uma maceração das uvas com melhor qualidade e melhores resultados no que concerne a rendimentos de prensagem e filtração.

Pelas suas características, esta enzima é também aconselhada para sistemas de termovinificação. A **PROZYM THERMO** permite melhorar a qualidade dos compostos extraídos durante o aquecimento e melhora significativamente a qualidade e o rendimento da prensagem. A **PROZYM THERMO** tem uma ótima atividade até 65°C de temperatura, acima deste valor a enzima fica inativa.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

1,5 a 4 mL / 100Kg de Uvas

Dissolver a quantidade necessária em 10x o seu peso em mosto. A enzima apresenta-se na forma líquida. Aplicar diretamente nas uvas após o esmagamento ou diluir previamente em água (1:10) e aplicar de forma homogénea nas uvas.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Líquido castanho⁽¹⁾

Ingredientes: Pectinases de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.15, EC 3.1.1.11)

Atividade enzimática: *Poligalacturonase* (PG) ≥ 3200U/g; *Pectina metil esterase* (PE) ≥ 1250U/g

Análises microbiológicas e químicas: Microrganismos viáveis totais < 10 000ufc/g;

Salmonella sp. Ausente /25g; Coliformes < 30ufc/g; Anaeróbios sulfito-redutores < 30ufc/g;

Staphylococcus aureus. Ausente/g; Atividade antibacteriana: teste negativo;

Micotoxinas: teste negativo

⁽¹⁾ Pode existir uma variação de cor entre os lotes. A cor não é um indicador da atividade enzimática.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura de 4 a 10°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.