



WinZym SG102

Enzima Pectolitico per uso enologico

WinZym SG102 è la preparazione enzimatica designata per la chiarifica dei mosti di uve complesse e di difficile trattamento.

WinZym SG102 è stato sviluppato per le seguenti applicazioni: macerazione e chiarifiche complesse, grazie alle sue peculiarità capaci di lisare oltre alle pectine, quelle strutture di legame ad esse collegate.

WinZym SG102 è la preparazione enzimatica di riferimento per la chiarifica di slippery grapes.

WinZym SG102 è una pectinasi liquida con pluri-attività, prodotta da un ceppo selezionato di *Aspergillus Niger*.

Il prodotto principalmente contiene differenti attività quali: pectin liase, poligalatturonasi, pectinesterasi, attività secondarie.

Caratteristiche:

WinZym SG102 permette una totale e veloce idrolisi delle pectine consentendo una completa e definitiva chiarifica e compattazione delle fecce, in pressatura permette cicli più leggeri aumentando le componenti qualitative.

WinZym SG102 contiene una bassissima attività cinnamilesterasica.

WinZym SG102 è disponibile in forma liquida standardizzato ad un minimo di attività enzimatiche di: 257.000 nkat/g

Applicazione: Winzym SG102 è un enzima per la perfetta chiarifica dei mosti d'uva complessi, capace di lavorare a pH medi e acidi (range ottimale 3,0 – 3,5) in condizioni di temperature tipiche di fermentazione.

Utilizzazione e dosaggio:

Macerazione 3-10 g/hl, chiarifica mosti statica 3-6 g/hl